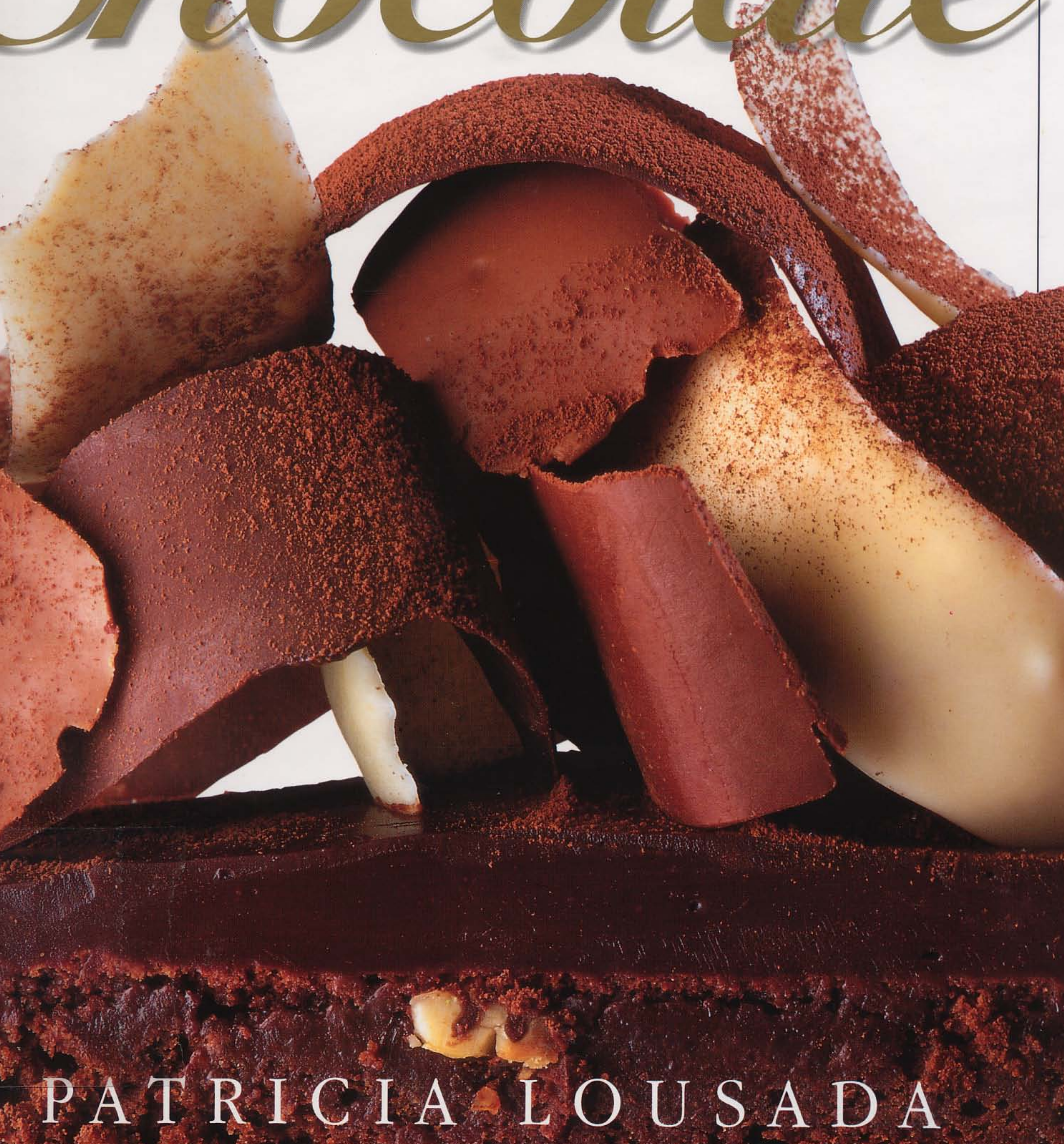
EL LIBRO DEL Chocolate



PATRICIA LOUSADA

Tipos de chocolate

En supermercados y en tiendas especializadas se puede comprar una gran variedad de excelentes chocolates para comer o para cocinar. Las diferencias entre las distintas marcas dependen del grano empleado, la proporción de sólidos y manteca de cacao, el contenido de azúcar y las esencias utilizadas. El que contiene la mayor proporción de sólidos y manteca de cacao es el más oscuro; el denominado "continental" contiene hasta un 75 por ciento de sólidos de cacao. Un buen chocolate común contiene un mínimo de 45 por ciento de sólidos de cacao. Las marcas más baratas sustituyen la manteca de cacao por aceites vegetales.

CHOCOLATE COMÚN



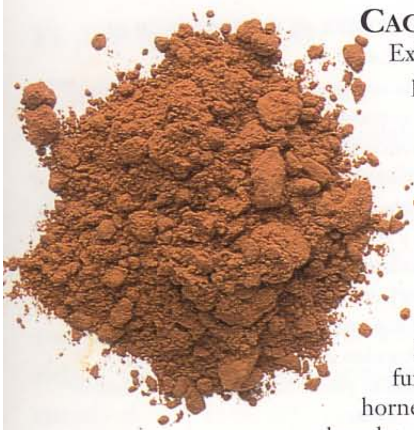
El chocolate común es el tipo más usado como ingrediente para hornear











CACAO EN POLVO

Existen dos tipos: el alcalinizado o de procesamiento holandés, más suave, y el no alcalinizado. Cualquiera de los dos sirve igualmente para cocinar. El chocolate en polvo para beber no puede sustituir al cacao.

CHIPS DE CHOCOLATE

Los chips, ideados para que no se fundan ni pierdan su forma durante el horneado, no pueden reemplazar al chocolate para cocinar.

COBERTURA

Este fino chocolate de cocina, también llamado "para taza", debe ser templado antes de utilizarlo para baño (véase p. 35). Debido a su alto contenido de manteca de cacao, se funde homogéneamente y, una vez templado, forma una cobertura fina y brillante. Se lo puede conseguir en sus variedades común, blanco y con leche, en barra y en forma de gotas.

Chips de chocolate



Cobertura

Chocolate común, también llamado semiamargo, semidulce, oscuro y continental, es el más utilizado para cocinar. Todos, menos el semiamargo (que se vende en tiendas especializadas), tienen la suficiente cantidad de azúcar como para ser gratos al paladar.

Cada marca contiene diferentes cantidades de sólidos de cacao y azúcar. Consulte la etiqueta del paquete y utilice una marca que contenga un mínimo de 45 por ciento de sólidos de cacao. El común "continental" contiene hasta un 75 por ciento de sólidos de cacao.

Chocolate con leche



El chocolate con leche se usa a menudo como decoración, pues ofrece un perfecto contraste de color y sabor con el chocolate común.

En el chocolate con leche se reemplaza una parte de sólidos de cacao por sólidos de leche (en polvo o condensada) para darle sabor dulce y textura suave. Las mejores marcas son las que contienen el porcentaje más alto de sólidos de cacao y vainilla natural.

El chocolate con leche no es adecuado para cocinar. Por su mayor sensibilidad al calor, resulta difícil trabajar con él. En cambio es muy útil para la decoración, pues ofrece un buen contraste con el común, tanto en color como en sabor.

Chocolate blanco



El chocolate blanco tiene un sabor extra dulce que lo hace muy apto para la repostería.

El chocolate blanco no es auténtico chocolate, pues no contiene sólidos de cacao. Las mejores marcas lo hacen con mayor proporción de manteca de cacao, además de azúcar y sólidos de leche. Deben evitarse los fabricados con grasas o aceites vegetales. Al igual que el chocolate con leche, no tolera el calor; suele usarse para fundir, pero no para hornear. El agregado de sólidos de leche puede hacer que se vuelva granuloso si se lo calienta demasiado de prisa. Su sabor dulce, pero delicioso, lo torna popular entre los cocineros especializados en repostería.

Técnicas básicas

Trabajar con chocolate es sencillo, pero se requiere un manejo cuidadoso. La clave del éxito consiste en saber picar, rallar, fundir y templar correctamente el chocolate, pues estas técnicas son básicas para cocinar y decorar. Si usted las domina, obtendrá con facilidad postres deliciosamente simples y creaciones imaginativas.

El chocolate es sensible a las condiciones del clima El aire fresco y seco proporciona las mejores para trabajar con él. Si su cocina está caldeada y llena d vapor le será difícil manejarlo. Para evitar este problema, planifique las tareas de modo de trabaja con chocolate sólo cuando haya terminado la preparación de otras comidas.

Picar y rallar

Para picar o rallar es preciso que el chocolate esté firme; póngalo unos momentos a congelar antes de empezar. Si debe rallar o picar a mano, toque el chocolate lo menos posible, utilizando un trozo de papel para evitar que el calor de la mano lo funda. Pique o ralle sobre una superficie limpia y seca, pues la humedad afectará la consistencia del chocolate a fundir. Para rallar tome un trozo grande, fácil de manipular; sosténgalo con firmeza y utilice el sector de grano grueso del rallador.



Para picar utilice un cuchillo de hoja grande y bien afilada. No se debe emplear la punta, sino la parte más ancha, moviendo el filo en vaivén hasta que los trozos se rompan con facilidad. Corte el chocolate en trozos de tamaño parejo.



Coloque una cuchilla metálica en el procesador. Eche los trozos de chocolate e máquina y utilice el botón de pulso. No la tenga en funcionamiento durante demasiad tiempo, pues el calor de la máquina puede fundir el chocolate.

Para fundir el chocolate

Para fundir el chocolate, siga el método descripto en la página 33. Una vez que el chocolate empiece a ablandarse, revuélvalo de vez en cuando hasta que esté homogéneo; luego retírelo del calor. Una vez fundido, la consistencia del chocolate varía; el semiamargo, por ejemplo, se vuelve fluido, mientras que el común y el continental mantienen su forma hasta que se los revuelve. De ese modo, un chocolate puede conservar su forma cuando ya esté blando y correr peligro de calentarse demasiado. Mantenga un calor bajo (no más de 44°C) para evitar que se queme y arruine su sabor.

Fundir en el horno de microondas

Es preciso que el interior del microondas esté completamente seco. Parta el chocolate en trozos de tamaño similar y póngalo en un bol. El tiempo que necesita para fundirse depende de la potencia del horno y del tipo y cantidad de chocolate a fundir, pero nunca se debe efectuar la operación en el punto de máxima potencia. En la tabla de la derecha se dan los tiempos correspondientes a un horno de 650 vatios. Revolviendo el chocolate cada treinta segundos se puede vigilar la operación.

TIEMPOS APROXIMADOS DE FUSIÓ EN UN HORNO DE MICROONDAS D 650 W

Chocolate común

Cantidad	Moderado
60 g	2 minutos
125 g	2 1/2 minutos
180 g	3 minutos

Chocolate blanco y con leche

Cantidad	Bajo
60 g	2 1/2 minutos
125g	3 minutos
180g	4 minutos

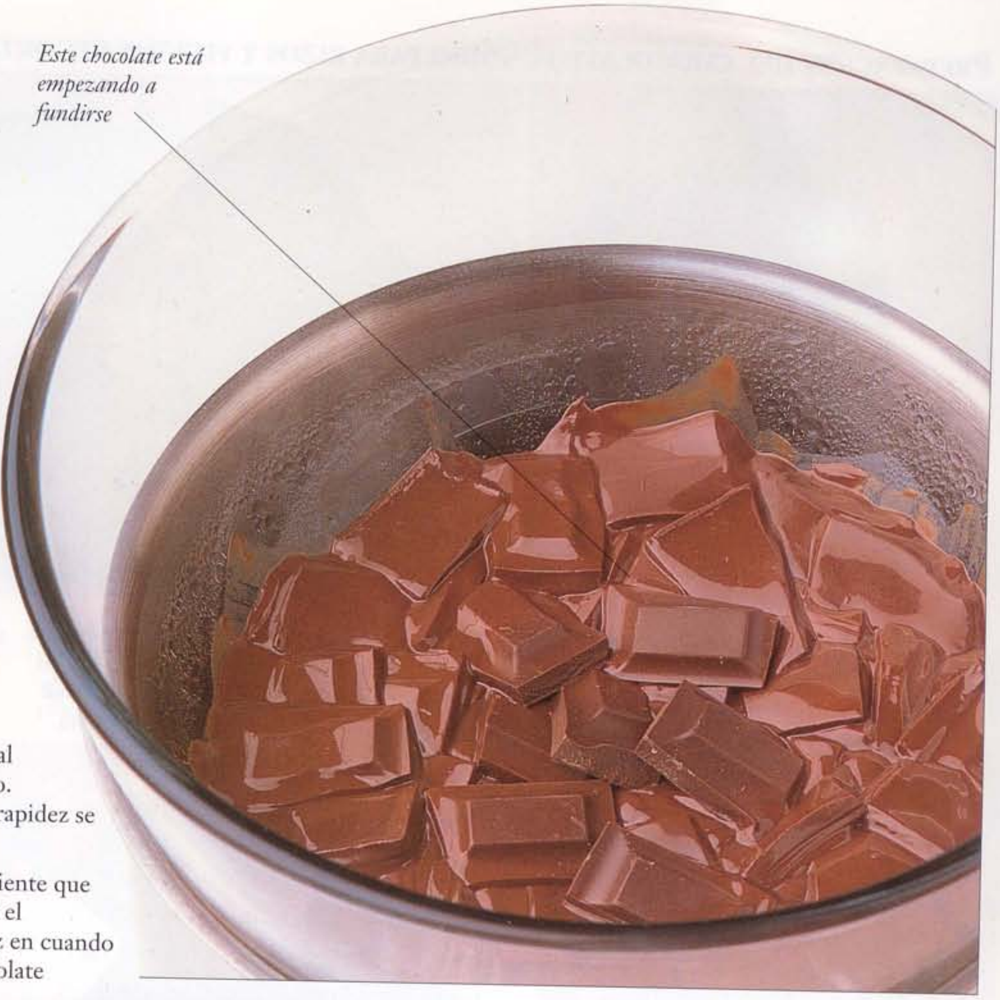
PARA FUNDIR CON ÉXITO

No se debe fundir el chocolate sobre calor directo. Lo mejor es utilizar un hervidor doble o un baño de María, que consiste en poner un bol de vidrio o metal en una cacerola con agua. El fondo del bol no debe tocar el agua de la cacerola.

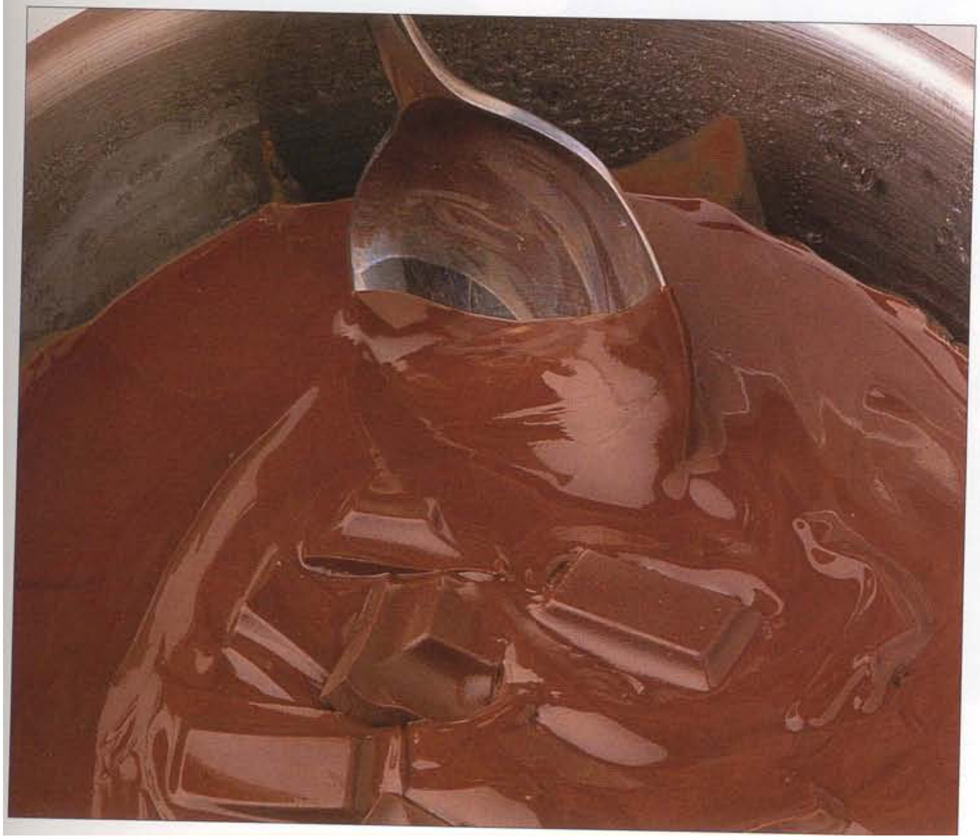


1 Rompa o pique el chocolate en trozos de igual tamaño y póngalo en un bol de metal o vidrio. Cuanto más pequeños sean los trozos, con más rapidez se fundirán.

2 Ponga el bol sobre una cacerola con agua caliente que no llegue a hervir (a burbujear). Una vez que el chocolate comience a fundirse, revuélvalo de vez en cuando para mezclar los trozos no derretidos en el chocolate fundido.



Este chocolate está empezando a fundirse





3 Una vez que esté completamente fundido, el chocolate tendrá una textura tersa y brillante. Si se lo calienta en exceso, el chocolate se separa o "se corta", convirtiéndose en una masa áspera. El chocolate cortado se puede recuperar agregándole una cucharadita de aceite vegetal caliente y revolviendo; si es necesario, repita la operación.

Preparación del chocolate fundido para rizos y figuras recortadas



1 Para decoraciones tales como rizos, volutas o figuras recortadas, vierta el chocolate fundido en una superficie limpia y pulida (por ejemplo, una placa de acrílico).



2 Con una espátula, extienda el chocolate en la superficie, con movimientos parejos. El chocolate debe tener una densidad uniforme para que endurezca de manera homogénea.



Extienda el chocolate formando una capa de un milímetro y medio de espesor

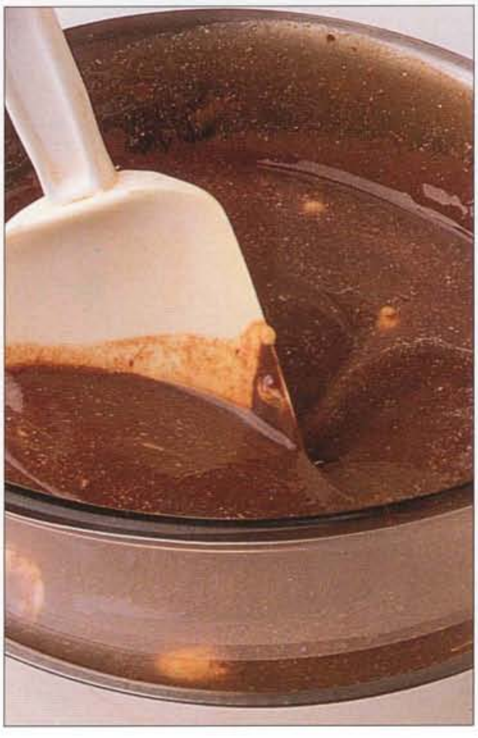
Para fundir el chocolate con otros ingredientes

Es posible fundir el chocolate con aceite y manteca o agregarlos durante el fundido sin ponerlo en peligro. Para fundir el chocolate con un elemento líquido hace falta que haya una cantidad suficiente de éste (por lo menos, una cucharada de líquido cada 60 g de chocolate).



1 No olvide retirar con tiempo la manteca del refrigerador, para que esté a temperatura ambiente en el momento de usarla. Funda el chocolate y retírelo del calor.

2 Revuelva suavemente la manteca y el chocolate fundido con una paleta de goma, a fin de obtener una textura homogénea.



Para combinar chocolate fundido con otros ingredientes

Muchas recetas requieren mezclar el chocolate fundido con otros ingredientes. He aquí algunos consejos sencillos:

◆ Deje que el chocolate fundido se enfríe a temperatura ambiente antes de agregarlo a masas para torta o masa seca/galleta. Si el chocolate está demasiado caliente, puede derretir las grasas de la masa y causar alteraciones en la textura del producto final ya horneado.

◆ Cuando se añade chocolate fundido a una mezcla liviana, como manteca batida con azúcar, es preciso batir rápidamente en un sitio caldeado para que el chocolate se mantenga fluido.

◆ Para incorporar chocolate fundido a una mezcla espesa, como yemas de huevo batidas con azúcar, conviene usar una cuchara de madera. Sostenga el bol mientras bate.

◆ El el horno de microondas, el chocolate tarda menos en fundirse con manteca o líquido que si se lo funde solo.

◆ El chocolate blanco tiende a cortarse con facilidad. Para fundirlo o combinarlo con cualquier otro ingrediente es preciso poner mucho cuidado.

COBERTURA TEMPLADA

El proceso de templado impide que la cobertura adquiera un aspecto opaco y veteado cuando vuelva a solidificarse. Algunas recetas requieren mezclar la cobertura fundida con otros ingredientes. Cuando se la usa por sí sola para recubrir y decorar, el templado le da una terminación limpia y lustrosa, que mantiene su brillo durante semanas sin necesidad de refrigeración. Además, el chocolate se encoge levemente; de ese modo es más fácil retirarlo del molde.



1 Funda el chocolate picado (véase p. 33). Revuelva con suavidad hasta que la temperatura llegue a 45°, medida con un termómetro especial, y la consistencia sea muy homogénea.



2 Vierta tres cuartas partes del chocolate fundido en una superficie de trabajo fresca y pulida, como una placa de acrílico o de mármol. Extienda con espátula de modo parejo. La superficie debe estar limpia y seca.



Extender en una capa pareja con una espátula

3 Trabaje el chocolate con una espátula, moviéndola de un lado a otro sobre la placa y otra vez sobre sí misma.





4 En algunos minutos el chocolate se enfría, espesándose. Está listo cuando llega a 28°. Utilice la espátula para poner nuevamente el chocolate en el bol, uniéndolo a la cuarta parte restante.



5 Ponga el bol dentro de una cacerola con agua caliente y revuelva suavemente con una paleta de goma, hasta que ambas partes se unan por completo.



6 Revuelva sin cesar en el agua caliente hasta que el chocolate vuelva a una temperatura de 32°. La preparación debe quedar homogénea y lustrosa.



7 El chocolate templado se debe usar de inmediato. Manténgalo en el agua caliente para que conserve la temperatura correcta. Si es necesario puede volver a templarse.

Utensilios esenciales

He aquí una selección de utensilios necesarios para cocinar con chocolate. Muchos de ellos se encuentran en cualquier cocina y se mencionan aquí porque son imprescindibles para las técnicas relacionadas con el chocolate.

Cuando compre utensilios, escoja siempre los de mejor calidad: duran más, son más confiables y ofrecen mejores resultados. Una vez familiarizado con las técnicas de este libro, usted mismo agregará los que crea necesarios.



Placa acrílica

Con el pelapapas se hacen rizos con facilidad

Cuchillo grande para cocina

Rallador de acero inoxidable tipo caja

Para picar chocolate se debe utilizar un cuchillo de hoja larga y ancha, con buen filo. La placa de acrílico limpia tiene muchas aplicaciones. Extienda el chocolate sobre ella para hacer decoraciones y templados. En superficies de mármol el chocolate suele enfriarse y endurecer demasiado deprisa.

El pelapapas y el rallador son elementos cotidianos que también resultan útiles para el chocolate. El grano grueso del rallador sirve para hacer chocolate rallado o pequeños rizos decorativos. Con el pelapapas se hacen rizos grandes.

Para mezclar y revolver los ingredientes puestos a calentar, lo mejor es una cuchara de madera de mango largo. Utilice las cucharas metálicas para incorporar harina y claras batidas. Las paletas flexibles de goma sirven para retirar del bol hasta el último resto de una mezcla.



Cuchara de madera

Cuchara de metal

Paleta de goma de mango largo





El baño perfecto para fundir chocolate consiste en una cacerola y un bol térmico que se ajuste firmemente a ella. Un bol de vidrio le permitirá vigilar el agua de la cacerola, que no debe llegar a hervir.

Los boles de vidrio térmico grueso, con fondo redondeado liso, son los mejores para fundir chocolate en el microondas o a baño de María.



Termómetro para azúcar

Termómetro para chocolate

Es preciso probar bien los termómetros antes de utilizarlos. Este pequeño, de extremo rojo, es un termómetro para chocolate. El grande, un termómetro para azúcar, es un elemento esencial para preparar almíbares para cremas de manteca y algunas tortas.

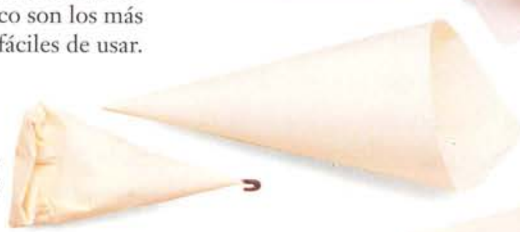


Espátula para decoración

La paleta de decoración se puede utilizar para hacer rizos o caraques de chocolate. Antes de usarla, compruebe que la hoja esté limpia y afilada.



Hay moldes de diversas formas y tamaños. Los de plástico son los más fáciles de usar.



Manga de papel



Cuchillo espátula



Cuchillos espátula en ángulo





Boquilla para pastelería

Manga de nylon para decorar

as espátulas se usan para extender y alisar llenos y glaceados. Las de hoja en ángulo se ilizan para extender una preparación dentro l molde o extender el chocolate fundido.



Peine para repostería

Paleta de plástico para masa

Para hacer decoraciones delicadas es esencial tener una manga de papel pequeña. Para decorar con crema batida y merengues se usa una manga grande con boquilla para pastelería.



inceles para pintar hojas de chocolate y para ecoraciones marmoladas.





Líneas curvas hechas a manga sobre un rodillo envuelto con papel siliconado



enedor de confitero, usado para sumergir utas y trufas en chocolate.

Palillos de madera para manipular los delicados rizos de chocolate sin dejar marcas de dedos.



Los rodillos de cocina vienen en diversos tamaños, se los puede utilizar para dar forma a las decoraciones de chocolate antes de que endurezca.

ablillas para tortas/pasteles; las hay de iversos tamaños y espesores; se las usa ara montar las rtas en pas.

Broquetas de acrílico para sostener las capas de una torta.



El papel vegetal siliconado permite retirar con facilidad las decoraciones de chocolate cuando ya están duras.



Papel vegetal siliconado



Papel vegetal

Las decoraciones

Las decoraciones de chocolate realzan el aspecto de postres y tortas/pasteles; además, dan la posibilidad de hacer creaciones originales y perfectas. Las que se explican aquí, todas utilizadas en las recetas de este libro, cubren una amplia variedad desde lo más fácil a lo más complejo.

Las decoraciones complicadas, tales como las formas aplicadas a manga y los rizos marmolados, requieren práctica. Otras son más fáciles para el principiante, como las siluetas recortadas y las hojas. Dedique una tarde libre a practicar. Comience siempre con un chocolate que esté firme y a temperatura ambiente, pues el chocolate frío se quiebra con facilidad y el que está demasiado blando puede ponerse pringoso. Se puede ensayar sin malgastar el chocolate, pues los intentos fracasados se funden nuevamente en un bol, mientras que las decoraciones bien logradas se pueden conservar varios días y hasta semanas enteras, hasta que se presente la oportunidad de utilizarlas. Casi todas se pueden conservar en el refrigerador, dentro de un recipiente hermético. También es posible congelarlas, separadas entre hojas de papel vegetal. Las piezas de mayor tamaño, como canastillas, ondas y rizos grandes, se envuelven en película adhesiva antes de colocarlas en sus recipientes. Las decoraciones de chocolate blanco y con leche se conservan durante dos semanas en el refrigerador; el chocolate común y el de cobertura, hasta cuatro semanas.

Rallado





Chocolate rallado, una decoración fácil de hacer

1 Utilice un trozo grande de chocolate, que sea fácil de manejar. Enfríelo brevemente en el refrigerador antes de rallarlo, para que esté firme. Si usted tiene las manos muy calientes, sosténgalo con un trozo de papel a fin de que no se ablande.

2 Trabaje el chocolate en el grano grueso del rallador, como se muestra en la foto. Rállelo sobre un plato o un papel vegetal.

Nota: como alternativa se puede utilizar un procesador de alimentos con un disco de rallar. Rompa el chocolate en trozos y eche esos pedazos por la tolva estando la máquina en funcionamiento.

Rizos rápidos

Los rizos anchos se hacen con la parte inferior plana del pelapapas



Guarde entre láminas de papel vegetal en el refrigerador



Los rizos se hacen con un pelapapas

1 Use una barra de chocolate grande y gruesa a temperatura ambiente. Raspe el chocolate a lo largo con un pelapapas del tipo giratorio. Para obtener rizos estrechos use uno de los bordes; para los gruesos, la cara inferior plana del implemento.

2 Si los rizos se astillan o se quiebran es porque el chocolate está demasiado frío. Frótelo con el pulgar para ablandarlo un poco. Si se ablanda demasiado, póngalo por un instante en el refrigerador.

Nota: la presión que se aplique contra la barra de chocolate también afecta el tamaño de los rizos. Una presión más firme da como resultado rizos más grandes y sólidos.

VOLUTAS





ómo utilizar un cuchillo de hoja grande

1 Extienda el chocolate en una placa acrílica (véase p. 34). Déjelo endurecer asta que esté firme. Tenga preparado un uchillo de hoja grande.

2 Apoye la tabla contra el cuerpo. Comenzando a unos 5 cm de la esquina zquierda opuesta, lleve la hoja hacia usted n un ángulo de 45°, raspando a lo largo lel chocolate para formar una voluta, como e muestra arriba.

3 Utilice la hoja del cuchillo para retirar de la tabla cada una de las volutas que aya haciendo.

Nota: Para obtener volutas listadas, forme n la tabla bandas unidas de chocolates de listinto color.

RIZOS





Cómo hacer rizos con espátula para decoración

1 Comience esparciendo en la superficie de trabajo una fina capa de chocolate (véase p. 34). Déjelo endurecer a temperatura ambiente antes de comenzar. Tenga preparada una espátula para decoración perfectamente limpia.

2 Comience a 2,5 cm del borde más cercano del chocolate. Lleve la espátula hacia el frente, con un ángulo de unos 25°, hasta que se forme un rizo grande, como se muestra arriba. Utilice la espátula para retirar cada uno de los rizos que vaya haciendo.

3 Para formar abanicos, lleve la espátula hacia adelante y luego gírela hacia el costado, en un ángulo de 10°.

HOJAS





Para esta decoración se utilizan hojas de verdad

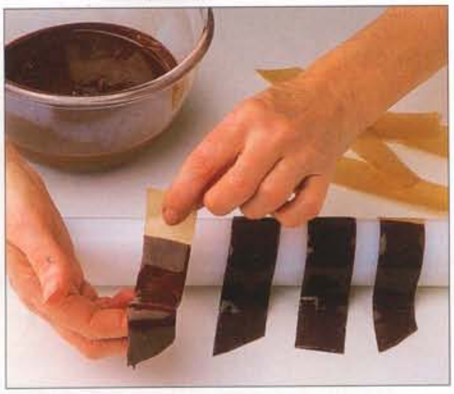
1 Utilice hojas flexibles y de nervaduras bien definidas, como las de rosal. Las de alcaucil son excelentes para hacer rosas grandes. Asegúrese de que estén lavadas, secas y libres de productos químicos.

2 Sostenga la hoja por el tallo; con un pequeño pincel para pintura o repostería, recubra la cara inferior de la hoja con una capa pareja de chocolate fundido. Procure que el chocolate no gotee en el borde de la hoja; de lo contrario le será difícil retirarla.

3 Ponga las hojas en una placa, con el lado recubierto hacia arriba, y refrigere hasta que endurezca. Luego retire la hoja del chocolate. (Véase fotografía pequeña).

Cintas





Las cintas se curvan dejándolas endurecer sobre un rodillo

1 Corte tiras de papel para hornear antiadherente, del largo y ancho que sean necesarios.

2 Calcule 125 g de chocolate fundido para una docena de cintas de 1,5 cm de ancho y 15 cm de longitud.

3 Sostenga la tira de papel por ambos extremos y sumerja sólo un lado de la tira en el chocolate fundido, a fin de recubrirlo.

4 Deposite la tira recubierta en un rodillo para formar una curva, como se muestra más arriba. Si prefiere, puede poner también los extremos de las cintas largas en los compartimientos de una huevera, a fin de curvarlas hacia arriba. Deje endurecer y retire el papel.

Ondas





Para formar ondas se lo deja endurecer sobre palillos

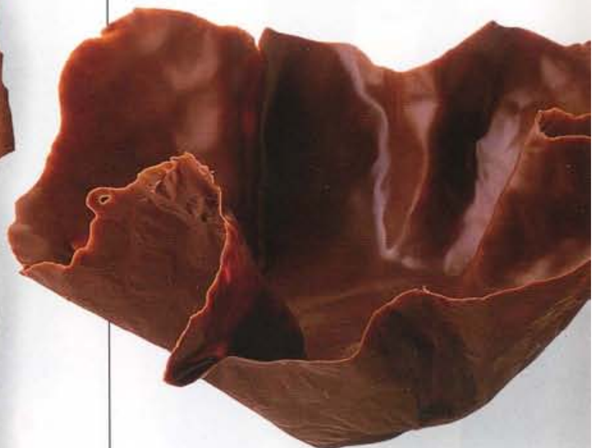
1 Corte envoltura plástica de burbujas o papel para hornear en trozos cuyo ancho sea el de las ondas que piensa hacer.

2 Funda 60 g de chocolate para cada onda de aproximadamente 23 x 30 cm. Disponga tres palillos chinos en una superficie de trabajo, con una pequeña separación. Fíjelos en su sitio con cinta adhesiva, como se muestra arriba.

3 Recubra la envoltura de burbujas o el papel con una gruesa capa de chocolate fundido. Acomódela sobre los palillos, como se muestra en la ilustración. Fije un extremo a la tabla con cinta adhesiva.

4 Deje endurecer; retire cuidadosamente el papel justo antes de utilizar.

Canastas







Las canastillas, al endurecer, forman bonitos pliegues

1 Corte envoltura plástica de burbujas o papel para hornear en cuatro cuadrados de 12 cm de lado.

2 Funda 125 g de chocolate para cuatro canastillas. Recubra los cuadrados con una fina capa de chocolate, dejando un borde estrecho.

3 Sostenga cada cuadrado por las esquinas limpias y depositelo con delicadeza en un bol pequeño, de poca profundidad, o una copa de boca ancha, como se muestra arriba.

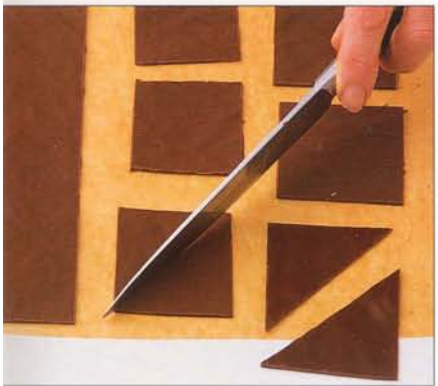
4 Ponga los boles o copas en el refrigerador hasta el momento de utilizarlos. Retire cuidadosamente la envoltura, desprendiéndola del chocolate.

GURAS





Retire suavemente el papel vegetal del chocolate



on un cuchillo afilado es fácil cortar formando figuras

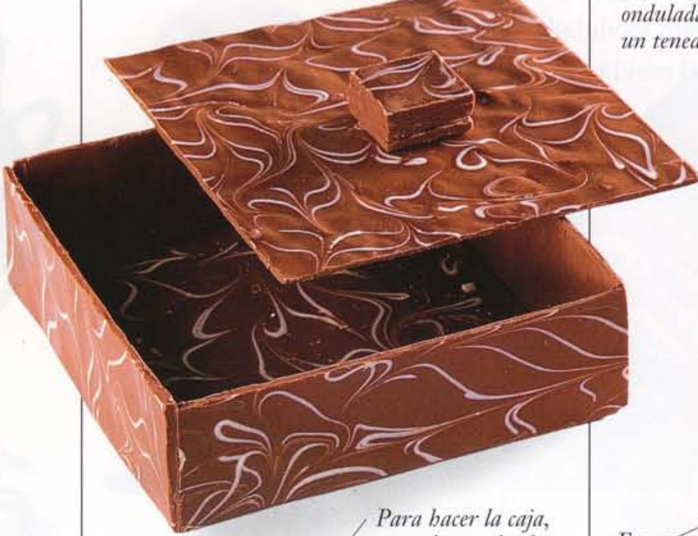
1 Derrita chocolate común. Corte dos trozos de papel para hornear del tamaño ecesario para cubrir su tabla de trabajo.

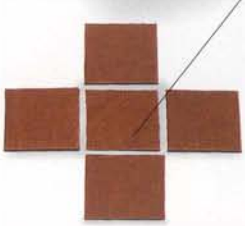
2 Ponga uno de los trozos en la tabla y cúbralo de chocolate fundido, formando ına capa pareja de 1,5 cm de espesor, ıproximadamente.

3 Deje enfriar a temperatura ambiente. Una vez que el chocolate esté firme, nvierta la tabla de trabajo y ponga el papel ecubierto sobre el segundo papel.

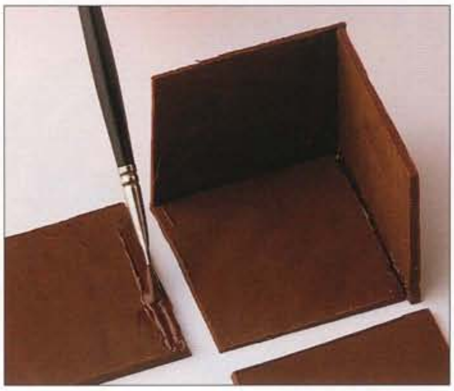
4 Retire el papel del chocolate. Corte las formas deseadas con un cuchillo afilado, omo se muestra arriba.

CAJAS





Para hacer la caja, corte dos cuadrados de 10 cm de lado para la base y la tapa; corte otros cuatro lados de 10 x 2,5 cm (dos de los lados deben ser algo más anchos para la superposición)



Las piezas de la caja se pegan con chocolate fundido

1 Esta caja de chocolate marmolado (exhibida con trufas en la p. 123) requiere 150 g de chocolate común y 60 g de chocolate blanco.

2 Funda el chocolate común y extiéndalo en una hoja de papel para hornear de 18 x 23cm, formando una capa fina. Para crear el marmolado, véase página 47.

3 Recorte el chocolate formando rectángulos (para los tamaños, véase más arriba). Derrita los recortes sobrantes. Pinte con ese chocolate fundido los bordes del rectángulo que constituirá la base, como se muestra arriba. Fije los lados a la base cementándolos con el chocolate fundido.

PEINADO

Formar líneas onduladas con un tenedor



Esta decoración de chocolate fundido incluye aplicaciones a manga (véase p. 46)



Con un tenedor es fácil de hacer diseños sobre chocolate

1 Usando un peine de repostería o un tenedor, se pueden hacer atractivas decoraciones a pastas tales como las florentinas (véase receta en p. 84).

2 Funda chocolate común, blanco o de leche; para lograr un efecto asombroso, cobertura templada.

3 Sostenga la pasta entre el pulgar y el índice y sumerja suavemente su base en el chocolate fundido.

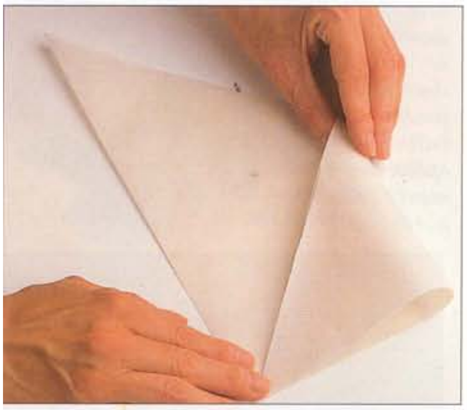
4 Póngala en una rejilla de alambre, con el chocolate hacia arriba. Al comenzar a endurecer, pase suavemente el peine o el tenedor por el chocolate, en un movimiento ondulante, como se muestra arriba.

Cómo hacer una manga de papel

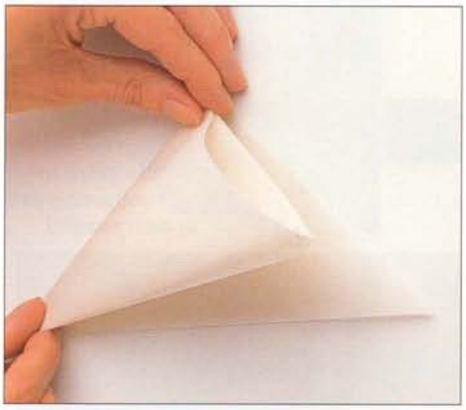
Las decoraciones de chocolate fundido u otros baños ligeros se hacen con facilidad utilizando una manga de papel casera. Corte en el extremo una abertura muy pequeña, para poder controlar el flujo del chocolate.



1 Desenrolle un poco el papel vegetal. Doble una esquina del papel hacia la esquina opuesta de un cuadrado imaginario. Marque el pliegue y corte a lo largo, a fin de obtener un triángulo de papel.



2 Doble el triángulo por la mitad. Póngalo en una superficie plana, con el lado largo frente a usted. Lleve la punta derecha hacia arriba y hacia el centro, hasta reunirla con el punto medio.



3 Ahora doble dos veces el papel hacia la izquierda, para coincidir con la punta izquierda. Apriete el cono para abrirlo. Pliegue hacia abajo el borde superior del cono sobre la costura, a fin de asegurarla.



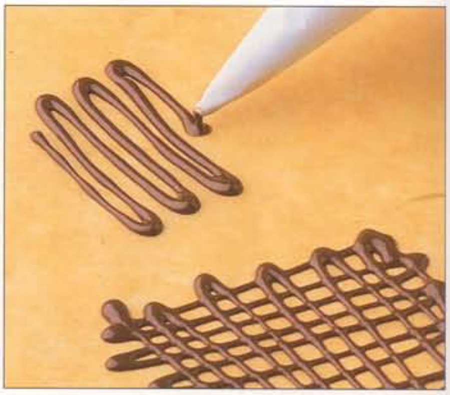
4 Abra el cono y ponga suavemente, con una cuchara, la cobertura en esa manga terminada. Para obtener los mejores resultados, llene la bolsa sólo hasta la mitad.



5 Pliegue la parte superior para sellarla, doblando las esquinas hacia adentro. En el momento de utilizar la manga, corte la punta. Sostenga el cono en posición vertical para evitar que la cobertura se escurra.

Chocolate aplicado a manga





Dibujos a manga sobre papel para hornear

1 Haga varios dibujos sencillos en papel para hornear. Invierta el papel sobre una placa de horno.

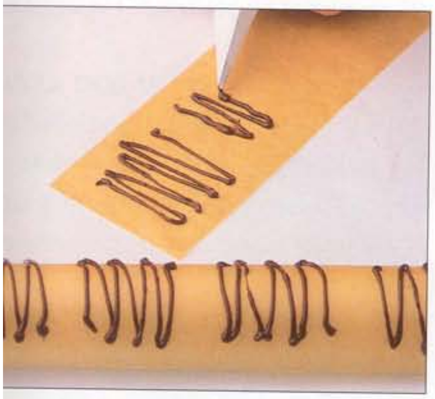
2 Llene hasta la mitad una manga con chocolate fundido a medio enfriar. Selle la manga y corte el cono muy cerca de la punta.

3 Siga con el chocolate de la manga el diseño dibujado en el papel, como se muestra arriba.

4 Deje endurecer. Luego retire los dibujos del papel levantándolos suavemente con una paleta.

CURVAS DE CHOCOLATE





s curvas de chocolate se endurecen sobre un rodillo

Funda un poco de chocolate común y . enfríelo hasta que recubra el dorso de la ıchara. Llene hasta la mitad una manga de ıpel, séllela y corte la punta.

Trace líneas hacia adelante y hacia atrás en una tira de papel siliconado para ɪrnear, como se muestra arriba.

Levante con cuidado la tira de papel para hornear y póngala sobre un rodillo, ımo en la ilustración. Fije el papel en su io con cinta adhesiva.

Cuando el chocolate haya endurecido, retire las curvas levantando primero la a del rodillo; luego desprenda ıvemente el papel de las curvas de ocolate.

EMPLUMADO





Cómo emplumar líneas de chocolate con un palillo

1 Funda un poco de chocolate blanco y déjelo enfriar hasta que recubra el dorso de una cuchara. Llene hasta la mitad una manga de papel, selle y corte la punta.

2 Recubra la torta o las pastas con chocolate común fundido.

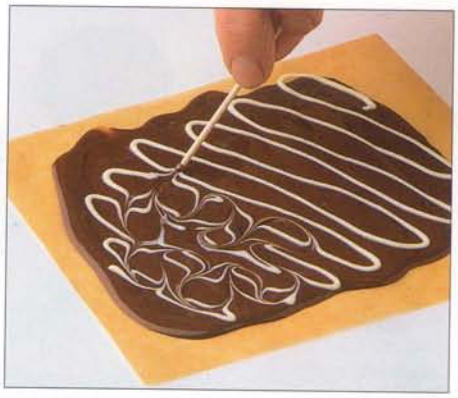
3 Mientras el baño de chocolate está todavía blando, trace con el chocolate blanco fundido líneas paralelas a espacios iguales.

4 Cruce las líneas de chocolate blanco con la punta de un palillo, primero en un sentido, luego en el otro, como lo muestra la foto.

MARMOLADO



Esta onda de chocolate tiene incorporado un marmolado (véase p. 44)



El marmolado se debe hacer cuando el chocolate está tierno

1 Funda un poco de chocolate blanco y déjelo enfriar hasta que recubra el dorso de una cuchara. Llene hasta la mitad una manga de papel, selle y corte la punta.

2 Funda un poco de chocolate común. Corte un trozo de papel para hornear y cúbralo con el chocolate, dejando un margen sin cubrir.

3 Mientras el chocolate está aún blando, trace a manga una fina línea en vaivén con el chocolate blanco, cruzando toda la superficie.

4 Con la punta de un palillo, cruce las líneas de chocolate blanco en forma de remolinos, como se muestra en la ilustración.

Flores moldeadas



Esta rosa tiene hojas de mazapán de chocolate (véase p. 76)



Cómo acomodar pétalos de rosa en torno del cono central

1 Se puede comprar pasta de chocolate para modelar o utilizar mazapán de chocolate (véase p. 76). Con un trozo pequeño, forme un cono de unos 2,5 cm de longitud para el centro de la rosa.

2 Forme bolitas del tamaño de una arveja y aplástelas entre el pulgar y el índice para formar los pétalos, curvando suavemente los extremos. Haga algunos pétalos más grandes que otros.

3 Fije un pétalo alrededor del cono, como lo muestra la ilustración, y agregue los otros cubriendo parcialmente al anterior, como en la rosa completa que se muestra arriba. Termine la rosa poniendo pétalos grandes en la parte exterior.

Cómo llenar la manga

Para decorar con crema batida y cremas de manteca espesas, lo mejor es una manga de nilon con boquilla. La boquilla mediana en estrella sirve para muchos propósitos.



Para hacer rosetas, sostenga la manga en posición vertical y haga una rotación para formar un remolino en pico



1 Deje caer la boquilla dentro de la manga y empújela con firmeza hasta el extremo. Sostenga la manga por la mitad y doble el resto sobre la mano.



2 Llene la manga hasta la mitad, presionando sobre la crema o baño hacia abajo, para eliminar las burbujas. Despliegue la manga y retuérzala justo sobre el relleno.



Cuerda *Conchilla*



Para decorar con crema o baño de azúcar, oprima la manga desde arriba, con suavidad

3 Estruje la parte alta de la manga con una presión firme y pareja. Vuelva a retorcer a medida que se vacíe para mantener la crema unida.

Rellenos y recubrimientos

Un suave baño puede convertir una sencilla torta en el elegante punto final de una comida perfecta o un atractivo centro de mesa para el té de la tarde. Añada esplendor a la torta utilizando un baño simple: su lustre puede ser como una tela en blanco donde añadir el decorado. Para lograr el acabado impecable y apetitosos rellenos, emplee las técnicas que se explican aquí.

CÓMO HACER EL BAÑO

Un buen baño, como la Cobertura de Chocolate de la página 136, da a la torta una terminación elegante y satinada. Se lo puede verter directamente sobre la torta, como en el caso de la *Torte* Celestial de Quinotos de la página 68. Para lograr un acabado aun más terso, recubra la torta con un baño preliminar entibiado, semiendurecido, y vuelva a recubrirla con la mezcla recalentada, como en el caso de la Torta de Avellanas al Chocolate de la página 70.



1 Parta el chocolate en trozos y póngalo, junto con la manteca y el almíbar dorado, a baño de María hasta que se derrita.



2 Ponga aparte y deje enfriar hasta una consistencia fácil de extender (debe recubrir el dorso de la cuchara). Utilice el baño según la receta que esté siguiendo.

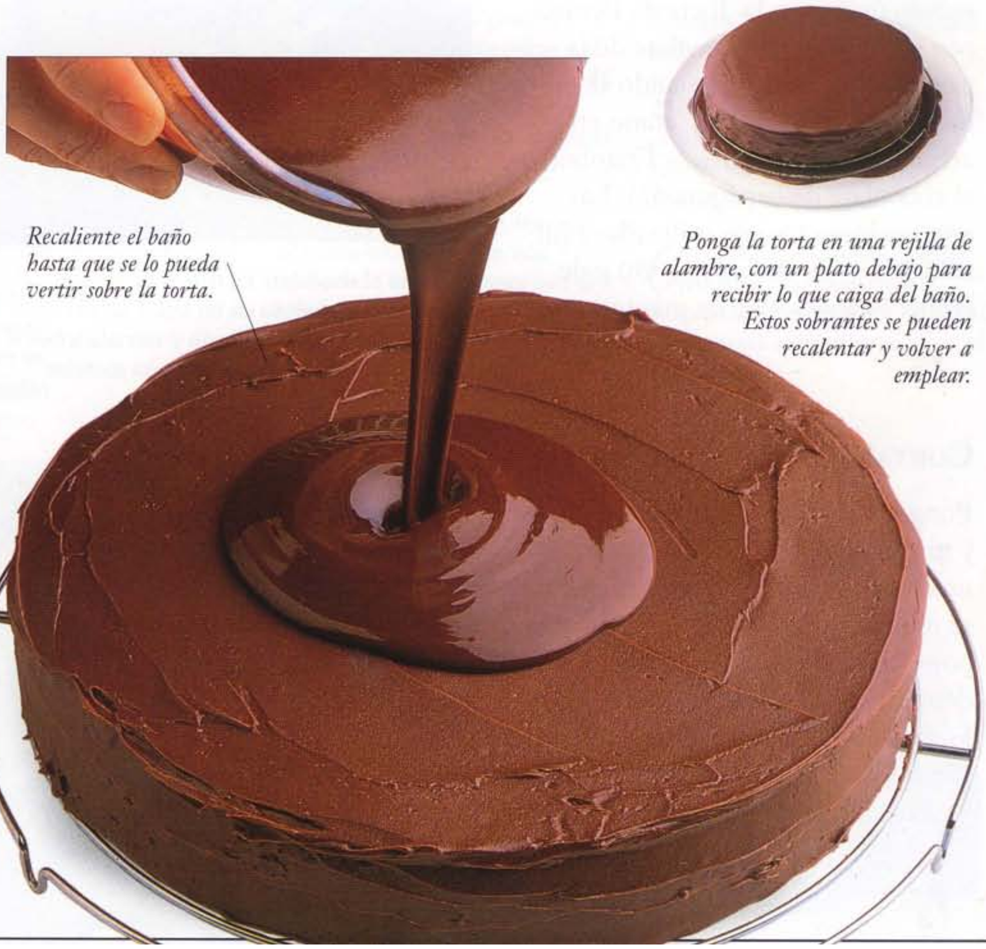
BAÑAR DOS VECES

Ese baño preliminar hace que las migas de la torta se mantengan en su lugar y brinda una base pareja para el terso recubrimiento final.



1 Deje enfriar el baño hasta que tenga una consistencia fácil de extender (debe recubrir el dorso de la cuchara). Utilice un cuchillo espátula para extender más o menos la cuarta parte del baño sobre la cara y los lados de la torta.

2 Deje que el baño endurezca del todo; para darle el acabado definitivo, recaliente el resto del baño y viértalo sobre la superficie de la torta.



Recaliente el baño hasta que se lo pueda vertir sobre la torta.

Ponga la torta en una rejilla de alambre, con un plato debajo para recibir lo que caiga del baño. Estos sobrantes se pueden recalentar y volver a emplear.

Ganache de chocolate

Esta clásica crema de chocolate, cuya receta figura en la página 136, se utiliza como delicioso relleno y como cobertura para tortas/pasteles en capas, arrollados, pastelería *choux* y merengues. La receta de la página 136 también se puede utilizar como salsa. La crema y el chocolate se baten juntos sólo hasta que estén mezclados. Si se va a utilizar el ganache como salsa, no conviene utilizar el método descrito aquí.



1 Derrita el chocolate (véase p. 33) y déjelo enfriar. Bata la crema espesa hasta que forme picos suaves. Incorpore una cucharada grande de crema al chocolate ya frío.



2 Incorpore la mezcla de chocolate a la crema batida restante. Es preferible usar inmediatamente el ganache. Prepare cantidad suficiente para rellenar y cubrir una torta de dos capas.

Baño de chocolate

Hay muchas recetas para el baño de chocolate. Aunque los métodos pueden diferir, la receta básica es más o menos la misma. En este libro se utilizan cantidades iguales de chocolate y crema, con la adición de manteca para lograr un resultado sedoso (como en la Torta de Pecana con Cobertura de chocolate de la página 56) o de leche cuando se desea una textura más liviana (como en la arrollado de Almendras y Frambuesas al chocolate de la página 63). Las proporciones básicas utilizadas aquí son: 350 g de chocolate, 350 g de crema espesa y 45 g de manteca.



1 Parta el chocolate en trozos de igual tamaño y póngalo en un bol. Lleve la crema a punto de ebullición y viértala sobre el chocolate. Agite suavemente para mezclar.



2 Corte la manteca en cubos pequeños y échela a la mezcla, revolviendo bien. Bata con cuchara de madera o batidor de alambre hasta que tenga la consistencia suficiente para extender.

Cortar la torta en capas

Ponga la torta en una superficie firme y nivelada. Apoye sin hacer presión una mano sobre la torta, para que no se mueva, y córtela horizontalmente por el centro con un cuchillo dentado, puntiagudo y de hoja larga. Si debe hacer varias capas, comience con la de arriba. Separe las capas con cuidado, deslizando una fina tablilla para tortas entre una y otra. Levante y aparte.



Relleno y baño para tortas







1 Comience por la capa de abajo. Cúbrala uniformemente con una parte del relleno, dejando un margen de 5 mm en el borde. Agregue la segunda capa y presione suavemente.

2 Utilizando una espátula, esparza la cobertura, formando una capa uniforme; mueva la espátula como un remo, de modo que la cobertura se deslice por los costados de la torta.

3 Aplique una generosa cantidad de baño y mueva suavemente la espátula, a fin de cubrir limpiamente los costados sin que las migas se peguen a la cobertura terminada.

Acabado para los costados de la torta



Mientras el baño está todavía pringoso, decore los lados de la torta bañada con chocolate rallado, frutas secas picadas o praliné. Sosténgala en el aire sobre un plato en el que habrá puesto el recubrimiento; llévelo hasta los costados de la torta utilizando una espátula grande y presione con suavidad para que se mantenga en su lugar.



Praliné de almendras

1 Mida 100 g de azúcar refinado y 100 g de almendras peladas sin blanquear.

2 Unte de aceite una superficie de mármol o una placa de horno. Ponga las almendras y el azúcar en una sartén pequeña, de base pesada. Ponga la sartén a calor muy moderado hasta que el azúcar empiece a derretirse.

3 Sin retirar del calor, revuelva ocasionalmente con una cuchara de madera, hasta que el azúcar se haga caramelo y adquiera un color dorado intenso. Las almendras producen un chasquido al tostarse.

4 Vierta rápidamente el praliné en la superficie preparada. Extienda y deje enfriar hasta que endurezca.

5 Rompa en pedazos y muela en licuadora o procesadora de alimentos, hasta obtener la textura necesaria.

6 El praliné se mantiene varias semanas guardado en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

Acabado a peine

Una vez que la torta ha sido recubierta con un baño uniforme, se pueden marcar líneas horizontales en los costados, utilizando un peine para confitería. Sostenga el peine en posición vertical y páselo con un movimiento rápido, pero firme, a lo largo de la cobertura. La técnica no es adecuada para baños lustrosos.



Ricas tortas/pasteles en capas

Las tortas en capas, con ricos rellenos y suntuosas decoraciones, son una tentación para la vista y para el paladar. Las que se ofrecen aquí van del etéreo Gâteau Royale a la Torta de Pecana con cobertura de chocolate, intensamente oscura. En otros casos las capas no son tan obvias: hay dos *arrollados* en las que una sola capa de torta se convierte en ruedas dentro de otras ruedas; en otro caso, las capas de chocolate y vainilla se entremezclan para lograr un efecto marmolado. Esta sección concluye con la torta en capa por excelencia: una Torta de Bodas de tres pisos, adornada de cintas.

Torta de Chocolate en Capas



Una de las tortas favoritas de mi familia; muy rápida y fácil de hacer, con la textura de una pasta firme. Se corta en capas finas que se unen con crema montada.



INGREDIENTES

Para la torta

- *125 g de manteca sin sal*
- *60 g de cacao en polvo, tamizado*
- *2 huevos*
- *250 g de azúcar refinado*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *60 g de harina común*
- *60 g de harina leudante*

Para relleno y decoración

- *2 cucharadas de leche*
- *450 ml de crema espesa*
- *2 cucharadas de azúcar refinado*
- *1/2 cucharadita de extracto de vainilla*
- *rizos de chocolate común (véase p. 43)*

1 Funda suavemente la manteca en una cacerola, luego incorpore el cacao y revuelva hasta mezclar bien. Aparte. Bata los huevos con el azúcar y la vainilla hasta que estén livianos; luego agregue la mezcla de cacao, revolviendo.

2 Tamice juntos dos veces los dos tipos de harina. Tamícelos sobre la preparación de huevos, una tercera parte por vez, incorporando cada parte con una cuchara metálica. Viértalo en el molde preparado y lleve al horno ya caliente; hornee entre 40 y 45 minutos o hasta que un palillo introducido en el centro salga limpio.

3 Deslice un cuchillo por el borde interior del molde y deje reposar durante 10 minutos; luego desmolde sobre una rejilla de alambre y deje enfriar por completo. Cuando la torta esté fría, envuélvala en papel de aluminio y refrigere toda la noche. Esto no es imprescindible, pero hace que resulte más fácil cortar las capas.

4 Con la torta a temperatura ambiente, córtela en cuatro capas iguales, usando un cuchillo largo y dentado (véase p. 50). Como las capas resultarán muy delgadas, retírelas utilizando dos espátulas.

5 Para hacer el relleno, agregue la leche a la crema y bata hasta que forme picos suaves. Incorpore el azúcar y la vainilla.

6 Use como base la capa superior, con la cara cortada hacia arriba. Cúbrala con una parte de la crema. Agregue la segunda capa y cúbrala de crema; repita con la tercera capa. Coloque la última capa con el lado cortado hacia abajo. Cubra la superficie y los costados de la torta con la crema que queda y decore con rizos de chocolate.

VARIANTE

Torta de chocolate y praliné en capas.

Use una porción de praliné (véase p. 51). Incorpore 8 cucharadas de praliné a dos tercios de la crema batida. Aplique la crema sola a una capa y la mezcla de praliné a dos. Cubra la superficie y los lados de la torta con el resto de la mezcla de praliné y crema. Utilice lo que queda del praliné como recubrimiento para los costados de la torta (véase p. 51). Decore la superficie con rizos de chocolate.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
40-45 minutos

Molde
Molde de hojalata de 20 cm, enmantecado y con fondo forrado



Rendimiento
8 a10 porciones

Conservación
La torta sin rellenar se conserva de 4 a 5 días en el refrigerador, envuelta. La torta rellena se mantiene 3 días en el refrigerador.



TORTA DE CHOCOLATE Y
PRALINÉ EN CAPAS
El praliné de almendra agrega un toque sofisticado a la Torta de chocolate en capas.



Torta de pecana con cobertura de chocolate

Ésta es una torta estupendamente rica y tierna; resulta deliciosa servida con crema inglesa, helado de vainilla o, simplemente, crema batida. Sirva a temperatura ambiente, pues de ese modo la textura de la torta y su sabor a chocolate son mejores y más intensos.

Llamativas cintas de chocolate, espolvoreadas con cacao, coronan la torta.



INGREDIENTES

Para la torta

- *140 g de chocolate común*
- *75 g de chocolate común continental*
- *90 g de manteca sin sal*
- *5 huevos*
- *180 g de azúcar refinado*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *90 g de harina común*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *1/2 cucharadita de polvo de hornear*
- *3 cucharadas de crema agria*

Para baño y decoración

- *150 g de nueces de pecana*
- *180 g de chocolate común continental*
- *180 g de chocolate común*
- *350 ml de crema espesa*
- *45 g de manteca*
- *Cintas de chocolate común, blanco y de leche (véase p. 44)*
- *cacao en polvo*

1 Para hacer la torta, derrita juntos los dos tipos de chocolate y la manteca (véase p. 34)

2 Ponga en un bol grande, sobre agua caliente, los huevos, el azúcar y la vainilla. Bata hasta que los huevos adquieran el doble de volumen y se espesen. Agregue la mezcla de chocolate, revolviendo.

3 Tamice juntos la harina, la sal y el polvo de hornear, tres veces. Tamice la harina sobre la mezcla de chocolate, un tercio por vez, mezclando con cuidado. Incorpore la crema agria.

4 Vierta la mezcla en el molde preparado. Lleve a horno precalentado unos 55 minutos o hasta que una broqueta, pinchada en el centro, salga limpia. Deje reposar 10 minutos en el molde, sobre una rejilla de alambre; desmolde en la rejilla y deje enfriar.

5 Para el baño, tueste ligeramente las nueces de pecana en el horno durante unos 10 minutos. Pique grueso.

6 Corte en pedazos los chocolates y ponga en un bol. Caliente la crema hasta que rompa el hervor y vierta sobre el chocolate. Revuelva suavemente para mezclar. Incorpore la manteca. Aparte 250 ml de la mezcla. Al resto agrégele las pecanas picadas. Bata las dos mezclas hasta que adquieran la consistencia necesaria para extender.

7 Corte la torta en tres capas (véase p. 50). Ponga una capa en una tablilla para tortas o en una bandeja plana. Use el baño de pecana para unir las capas. Cubra la superficie y los lados de la torta con el baño sencillo (véase p. 51) Decore con cintas de chocolate y espolvoree con cacao.

Temperatura del horno
160°C/punto 3

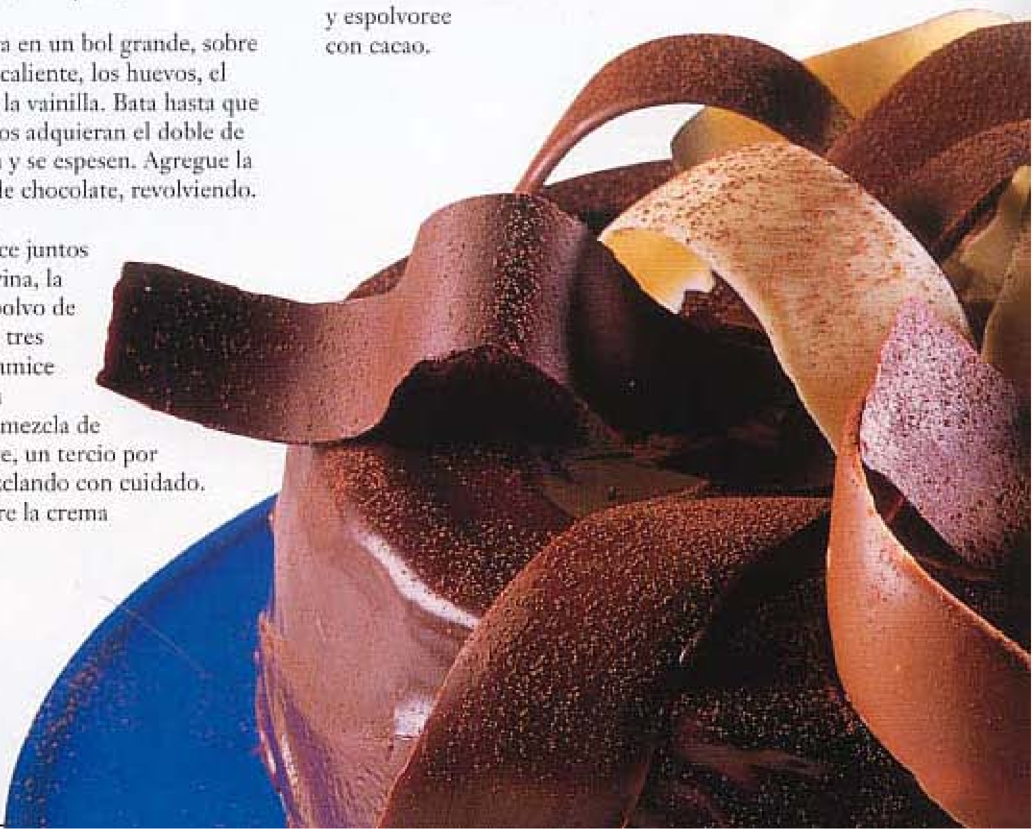
Tiempo de cocción
55 minutos

Molde
Molde de lata de 23 cm, enmantecado, forrado con papel siliconado enmantecado y enharinado

Rendimiento
16 porciones

Conservación
En refrigerador, 3-4 días

Congelación
1-2 meses, sin relleno ni decoración.





Gâteau Selva Negra

...mpresionante y tentadora ...rta de chocolate en capas ...tercaladas con una ...resistible combinación de ...rezas, crema y kirsch. Las ...rezas frescas, con sus hojas, ...nstituyen una atractiva ...ecoración.

INGREDIENTES

Para la torta

- *8 huevos*
- *200 g de azúcar refinado*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *200 g de chocolate común continental*
- *125 ml de agua*
- *150 g de harina común tamizada*

Para el relleno y decoración

- *1 kg de cerezas frescas, preferiblemente morello o agrias, lavadas y descarozadas*
- *90 g de azúcar granulado*
- *4 cucharadas de jugo de limón*
- *4 cucharadas de agua*
- *150 ml de kirsch*
- *1 1/2 l de crema espesa*
- *2 cucharadas de azúcar refinado*
- *Caraque de chocolate común (véase p. 43)*
- *Cerezas frescas enteras con sus hojas*

1 Rompa los huevos en un bol grande, preferiblemente de cobre, e incorpore gradualmente el azúcar, utilizando una batidora eléctrica. Ponga el bol sobre agua caliente y bata entre 6 y 8 minutos, hasta que la mezcla haya duplicado su volumen y esté lo bastante espesa como para formar cintas cuando se levanta la batidora. Incorpore el extracto de vainilla.

2 Funda juntos el chocolate y el agua (véase p. 34). Tamice la harina sobre la mezcla de huevos, de a un tercio por vez, revolviendo cuidadosamente con una cuchara metálica grande. Incorpore el chocolate fundido, templado pero no muy caliente.



3 Divida la mezcla de modo uniforme entre los moldes preparados y lleve a horno precalentado. Hornee 30-35 minutos, o hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia. Deje reposar en los moldes durante algunos minutos; luego deslice un cuchillo por los bordes y desmolde sobre una rejilla de alambre.

4 Para hacer el relleno, ponga las cerezas en una sartén y agregue el azúcar granulada, el jugo de limón y el agua. Hierva a calor muy moderado hasta que las cerezas se ablanden un poco, alrededor de 5 minutos (las cerezas agrias tardan algo más). Filtre y guarde los jugos. Mezcle 75 ml del jugo filtrado con 90 ml del kirsch y aparte.

5 Bata la crema hasta que forme picos suaves; incorpore el azúcar refinado, batiendo, y agregue el resto del kirsch.

PARA DECORAR LA TORTA

1 Corte cada torta en dos capas (véase p. 50). Ponga una capa en una tablilla para tortas o un plato playo; rocíe con 3 chucharadas de almíbar de kirsch. Cubra con un sexto de la crema montada. Presione la mitad de las cerezas contra la crema, de manera uniforme. Ponga una segunda capa arriba y repita la capa de almíbar, crema y cerezas.

2 Ponga una tercera capa, rocíe con el resto del almíbar de kirsch y cubra con una capa de crema. Cubra con la última capa de torta. Extienda en la superficie y en los costados el resto de la crema.

3 Complete la decoración aplicando el caraque de chocolate a la crema, en los costados de la torta, y disponiendo arriba las cerezas frescas con sus hojas.

4 Enfríe la torta entre 2 y 3 horas antes de servir en porciones delgadas. Para cortar utilice un cuchillo calentado en agua caliente y secado luego.

Temperatura del horno
180C/punto 4

Tiempo de cocción
30 a 35 minutos

Molde
Dos moldes de hojalata de 23 cm, con o sin base desmontable, enmantecados, con la base forrada, nuevamente enmantecado y enharinado

Rendimiento
12 a 16 porciones

Conservación
En refrigerador, sin relleno ni decoración, 5 días
La torta terminada se conserva 3 días en refrigerador

Congelación
2 meses, sin relleno ni decoración





Las cerezas frescas añaden un perfecto toque final



Gâteau Royale

¡Qué clase! Esta elegante torta es un auténtico clásico: un liviano bizcochuelo genovés, en capas unidas con crema batida, y un rico baño de chocolate, tipo mousse, para rellenar y cubrir la torta. Generosas ondas de chocolate, sembradas con hojuelas doradas, completan la decoración de esta torta, verdaderamente real.

INGREDIENTES

Para la torta

100 g de harina común

45 g de cacao en polvo

1/2 cucharadita de polvo de hornear

1/8 de cucharadita sal

4 huevos

150 g de azúcar refinado

1 cucharadita de extracto de vainilla

45 g de manteca sin sal

Para el baño

150 g de chocolate común

3 huevos, separados

90 g de manteca sin sal, a temperatura ambiente

1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

1 pizca de sal

Para el relleno y la decoración

150 ml de crema espesa

1 cucharada de azúcar refinado

ondas de chocolate común (véase p. 44)

hojuelas de oro comestible (opcional)

1 Tamice juntos la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal, tres veces. Aparte.

2 Rompa los huevos en un bol grande, preferiblemente de cobre, e incorpore gradualmente el azúcar con una batidora manual. Ponga el bol sobre agua caliente y bata 6-8 minutos, hasta que la mezcla haya duplicado su volumen y se espese al punto de dejar una cinta al levantarla. Incorpore la vainilla, batiendo.

3 Derrita la manteca y aparte. Tamice los ingredientes secos sobre la mezcla de huevos, de a un tercio por vez, incorporando con cuidado. Agregue la manteca.

4 Vierta la mezcla en el molde preparado y lleve a horno precalentado durante 35-40 minutos, o hasta que la superficie de la torta esté elástica. Deje reposar en el molde durante algunos minutos antes de desmoldar sobre una rejilla de alambre para que enfríe.

5 Para el baño, funda el chocolate en un bol mediano (véase p. 33). Estando aún caliente, incorpore las yemas, una a una. Corte la manteca en trozos pequeños y agregue a la mezcla de chocolate, revolviendo. Incorpore una cucharadita de vainilla. Bata las claras de huevo con la sal a punto nieve.

Temperatura del horn
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
35 a 40 minutos

Molde
Molde de hoja lata de 23 cm, con fondo desmontable, enmantecado, con base forrada, nuevamente enmantecado y enharinado

Rendimiento
8 a 10 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 día

Congelación
2 meses, sin relleno ni decoración

Paso previo
Prepare la torta; envuelt y en el refrigerador se mantiene 2 días





La torta se recubre con un rico baño a base de huevo

6 Incorpore una cucharada grande de claras batidas a la mezcla de chocolate, a fin de aligerarla. Mezcle cuidadosamente el resto de las claras.

7 Para el relleno, bata la crema hasta que forme picos suaves, luego añada el azúcar y el extracto de vainilla restante.

PARA TERMINAR LA TORTA

1 Corte la torta en tres capas (véase p. 50). Ponga la capa de abajo en una tablilla fina o un plato playo y cúbrala con un tercio del baño. Agregue la segunda capa y cubra con la crema. Coloque la última capa de torta.

2 Cubra la superficie y los lados de la torta con el baño de chocolate restante. Decore con ondas de chocolate y hojuelas de oro comestible, a gusto.



Toques de brillo dorado sobre el chocolate

GÂTEAU ROYALE

Con su imaginativa decoración, esta liviana torta constituye un brillante final para una comida de celebración.

Torta del Diablo

Esta rica torta, cuyo baño se perfuma con jugos de fruta, es un clásico norteamericano.

INGREDIENTES

Para la torta

90 g de chocolate común picado (véase p. 32)
275 g de harina leudante
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
250 g de manteca sin sal, ablandada
400 g de azúcar moreno blando y oscuro
2 cucharaditas de extracto de vainilla
3 huevos
125 ml de leche entera
250 ml de agua hirviente

Para el baño

300 g de azúcar refinado
2 claras de huevo
1 cucharada de jugo de limón
3 cucharada de jugo de naranja concentrado congelado

1 Funda el chocolate (véase p. 33) y aparte.

2 Tamice juntos la harina, el bicarbonato de sodio y la sal. Aparte.

3 Ablande la manteca, agregue el azúcar y continúe batiendo hasta obtener una mezcla liviana y esponjosa. Agregue el extracto de vainilla, revolviendo. Agregue los huevos, uno a uno, batiendo bien; añada un poco de harina si la mezcla empieza a cuajar. Incorpore el chocolate, revolviendo.

4 Incorpore los ingredientes secos, un tercio por vez, alternando con la leche. Revuelva lentamente a baño de María

5 Divida uniformemente la mezcla entre los moldes preparados y póngalos en el horno precalentado, sin superponerlos directamente. Hornee durante 30 minutos o hasta que la masa esté esponjosa.

6 Deje enfriar las tortas en los moldes durante 5 minutos antes de desmoldar sobre rejillas de alambre y poner a enfriar.

7 Para el baño, coloque todos los ingredientes en un bol sobre agua que hierva a fuego muy moderado. Bata hasta que la mezcla espese y forme picos suaves. Retire del fuego y continúe batiendo hasta que adquiera la consistencia necesaria para esparcir (debe recubrir el dorso de la cuchara).

8 Una las capas de torta con parte del baño y aplique rústicamente el resto a la superficie y los costados de la torta, usando una espátula.

Temperatura del horno
190°C/punto 5

Tiempo de cocción
30 minutos

Moldes
Dos moldes de hojalata de 23 cm, poco profundos, enmantecados y con la base forrada

Rendimiento
12 a 16 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días

Congelación
Sin baño, 1 mes



Torta de chocolate blanco



Un simple bizcochuelo de chocolate en capas, con un almíbar de frambuesas levemente alcohólico y una rica crema de manteca y chocolate blanco: la elección perfecta para quienes gusten del chocolate blanco.

Esta elegante torta se adorna con rizos de chocolate blanco sobre crema de manteca, también blanca.



INGREDIENTES

Para la torta

- *100 g de harina común*
- *45 g de cacao en polvo*
- *1/2 cucharadita de polvo de hornear*
- *1/8 de cucharadita de sal*
- *4 huevos*
- *150 g de azúcar refinado*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *45 g de manteca sin sal*

Para la crema de manteca y chocolate blanco

- *1 huevo*
- *90 g de azúcar granulado*
- *50 ml de agua*
- *1 pizca grande de cremor tártaro*
- *180 g de manteca sin sal, a temperatura ambiente*
- *250 g de chocolate blanco*
- *4 cucharadas de agua*

Para el almíbar de frambuesas

- *125 ml de conserva de frambuesa*
- *4 cucharadas de licor de frambuesas*
- *rizos de chocolate blanco para decorar (véase p. 43)*

1 Tamice juntos la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal, tres veces. Aparte.

2 Rompa los huevos en un bol grande, preferiblemente de cobre, e incorpore gradualmente el azúcar, utilizando una batidora eléctrica. Ponga el bol sobre agua caliente y bata 6-8 minutos, hasta que la mezcla duplique su volumen y deje una cinta al levantar el utensilio. Incorpore la vainilla.

3 Derrita la manteca a calor muy moderado y aparte. Tamice los ingredientes secos sobre la mezcla de huevos, de a un tercio por vez, revolviendo cuidadosamente con una cuchara metálica grande. Incorpore la manteca fundida.

4 Vierta la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 35-40 minutos o hasta que la torta esté esponjosa. Deje reposar en el molde algunos minutos. Deslice un cuchillo alrededor de la cara interior del molde, para desprender la torta, y desmolde en rejilla de alambre para enfriar.

5 Para la crema de manteca, bata el huevo hasta que se espese y aclare. Reserve.

6 Ponga en una cacerola pequeña el azúcar, el agua y el cremor tártaro. Caliente suavemente hasta disolver el azúcar; luego hierva hasta que el almíbar llegue a 115°C en el termómetro para azúcar. Vierta gradualmente el azúcar caliente sobre el huevo, batiendo sin cesar. Siga batiendo hasta que la mezcla esté a la temperatura ambiente.

7 Corte la manteca en trozos pequeños y agréguelos, poco a poco, a la mezcla de huevos, batiendo bien. Derrita el chocolate blanco con el agua (véase p. 34). Cuando esté tibio, incorpore revolviendo a la crema de manteca.

8 Para el almíbar, filtre la conserva de frambuesa y agregue el licor, revolviendo.

PARA TERMINAR LA TORTA

1 Corte la torta en tres capas (véase p. 50). Ponga la capa superior invertida en una tablilla redonda o en un plato playo. Aplique a pincel la mitad del almíbar de frambuesa. Cubra con una cuarta parte de la crema de manteca.

2 Ponga la segunda capa. Aplique a pincel el almíbar restante y cubra con otro cuarto de la crema. Agregue la tercera capa y cubra la superficie y los lados de la torta con la crema que queda. Decore con grandes rizos de chocolate blanco.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
35-40 minutos

Molde
Molde de hojalata de 23 cm, con fondo desmontable, enmantecado, con el fondo forrado, nuevamente enmantecado y enharinado

Rendimiento
8 a 10 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días

Congelación
2-3 meses





He aquí un arrollado de chocolate sin harina, asombrosamente liviana y deliciosa. Lo he rellenado con una crema de café, pero se la podría reemplazar con crema batida sola o aromatizada a la vainilla. Es habitual que se resquebraje cuando se lo enrolla, señal de su ligereza.

Arrollado de moca

INGREDIENTES

Para la torta

125 g de chocolate común
60 g de chocolate común continental
3 cucharadas de agua
2 cucharadas de coñac
5 huevos, separados
180 g de azúcar refinado
1 pizca de sal

Para el relleno y la decoración

1 cucharada de café instantáneo en polvo
1 cucharada de agua hirviendo
300 ml de crema espesa
1 cucharadita de azúcar refinado
triángulos de chocolate común (véase p. 44)

1 Funda ambos chocolates con el agua y el coñac (véase p. 34) y deje enfriar.

2 Bata las yemas con el azúcar hasta que tomen un color claro. Incorpore el chocolate fundido. Bata las claras con la sal a punto nieve. Incorpore una cucharada de claras a las yemas, a fin de aligerar la mezcla y luego las claras restantes, suavemente.

3 Vierta uniformemente la mezcla en el molde preparado. Lleve al horno precalentado durante 15 minutos. Al retirar del horno, cubra con papel vegetal y un paño húmedo y deje reposar varias horas o toda la noche.

4 Para el relleno, disuelva el café en el agua. Bata la crema hasta que forme picos suaves; luego incorpore el café y el azúcar refinado.

5 Desmolde el arrollado en una lámina de papel vegetal o siliconado, espolvoreado con azúcar impalpable. Desprenda el papel de forro (véase abajo Paso l).

6 Ponga 3-4 cucharadas de relleno en una manga de nilon con boquilla de 1 cm. Extienda el resto sobre el arrollado. Enrolle el arrollado por el lado largo, ayudándose con el papel azucarado (véanse Pasos 2 y 3, abajo). Tire el papel.

7 Decore el arrollado a manga, con el resto del relleno, y aplique los triángulos de chocolate. Enfríe varias horas antes de servir.

VARIANTE
Con este arrollado se puede hacer un excelente Tronco Navideño. Decórelo con hojas de acebo hechas con chocolate fundido o con mazapán de chocolate (véanse pp. 44 y 76) y una baya roja.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

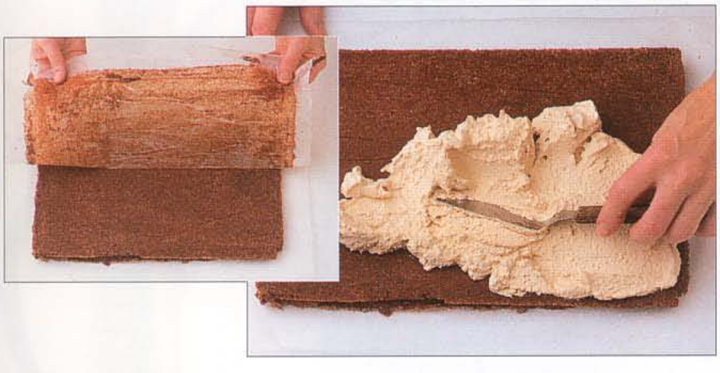
Tiempo de cocción
15 minutos

Molde
Molde para Pio Nono 36 x 25 x 1 cm, enmantecado y forrado con papel siliconado

Rendimiento
12 a 16 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días

Cómo hacer un arrollado





1 Para retirar el papel del arrollado frío, levante cuidadosamente las esquinas delanteras y despréndalo tirando hacia atrás, hacia usted.

2 Para extender el relleno, utilice una espátula de mango en ángulo, dejando un margen sin cubrir.

3 Para evitar que el arrollado se resquebraje mucho o que desborde el relleno, enrolle con suavidad, sin presionar.

El relleno de crema al café da un sabor penetrante al arrollado.

Arrollado de chocolate, almendras y frambuesas



La base de este arrollado es un bizcochuelo fácil de enrollar, hecho con almendras. Se lo rellena con una rica crema de chocolate oscuro

El arrollado de moca combina el café y el chocolate en un estilo delicioso



INGREDIENTES

Para la torta

100 g de almendras
100 g de azúcar refinado
3 huevos
3 claras de huevo
1 pizca de sal
30 g de harina común
30 g de manteca sin sal, derretida

Para el almíbar de frambuesa

75 g de azúcar refinado
90 ml de agua
5 cucharadas de licor de frambuesas

Para el relleno y la decoración

125 g de chocolate común continental
125 g de chocolate común
125 ml de leche
250 ml de crema espesa
500 g de frambuesas frescas
hojas de chocolate (véase p. 43)

1 Triture las almendras con 2 cucharadas de azúcar en licuadora o procesadora. Aparte otras 2 cucharadas de azúcar. Ponga las almendras molidas y el resto del azúcar en un bol grande. Agregue los huevos, uno a uno, batiendo hasta que la preparación esté liviana y espesa antes de agregar el siguiente.

2 Bata las claras de huevo con la sal a punto nieve. Agregue las 2 cucharadas de azúcar y bata 20 segundos más, hasta que estén brillantes. Tamice la harina sobre la mezcla de almendras y mezcle con cuidado, usando una cuchara metálica grande. Incorpore las claras a nieve, de a un tercio por vez, y luego la manteca derretida.

3 Vierta la mezcla en el molde preparado y extienda bien. Lleve al horno precalentado durante 12-15 minutos o hasta que esté firme. Retire la torta con su papel a una superficie plana y deje enfriar.

4 Para el almíbar, disuelva el azúcar en el agua a calor moderado y hierva hasta que el almíbar esté claro. Cuando se haya enfriado, agregue el licor.

5 Para el relleno, funda los chocolates con la leche (véase p. 34). Bata la crema hasta que forme picos suaves. Cuando el chocolate esté tibio, incorpore una gran cucharada de crema. Luego el chocolate al resto de la crema con una cuchara metálica grande.

PARA TERMINAR EL ARROLLADO

1 Invierta la torta sobre una hoja de papel vegetal o siliconado y retire con cuidado el papel de forro (véase Paso 1, abajo izquierda). Aplique a pincel el almíbar en la superficie. Extienda dos tercios de la crema de chocolate (véase Paso 2, abajo izquierda).

2 Aparte unas doce frambuesas para decorar y esparza el resto sobre la crema de chocolate.

3 Enrolle la torta desde el lado más corto, ayudándose con el papel. Extienda el resto de la crema sobre la superficie y los costados del arrollado. Decore con hojas de chocolate y las frambuesas reservadas. Conserve en el refrigerador y retire una hora antes de servir, para que vuelva a la temperatura ambiente.

Temperatura del horno
200°C/punto 6

Tiempo de cocción
12-15 minutos

Molde
Molde para Pio Nono 39 x 26 x 1 cm, enmantecado y forrado con papel siliconado enmantecado

Rendimiento
8 a 10 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días



Marjolaine

Un elegante ejemplo de pastelería continental: merengue hecho con almendras, en capas con relleno de damasco/chabacano y crema de manteca al chocolate.



INGREDIENTES

Para la torta

100 g de almendras

100 g de azúcar

3 huevos

3 claras de huevo

1 pizca de sal

30 g de harina común

30 g de manteca, derretida

Para el relleno de damasco

4 cucharadas de agua fría

1/2 cucharadita de gelatina en polvo

90 g de damascos secos

125 ml de crema para batir

2 cucharadas de azúcar granulado

Para la crema de manteca

3 yemas de huevo

90 g de azúcar refinado

75 ml de agua

200 g de manteca sin sal, ablandada

100 g de chocolate común continental, fundido (véase p. 33)

Cacao en polvo para decorar

1 Para la torta, triture las almendras con 2 cucharadas del azúcar en procesadora o licuadora. Aparte otras dos cucharadas de azúcar. Ponga las almendras molidas y el azúcar restante en un bol grande. Agregue los huevos, uno a uno, batiendo siempre hasta que la preparación esté clara y espesa antes de agregar el siguiente.

2 Bata las claras con la sal a punto nieve. Agregue las 2 cucharadas de azúcar y bata 20 segundos más, hasta que estén brillantes. Tamice la harina sobre la mezcla de almendras e incorpore con cuidado, usando una cuchara metálica grande. Luego las claras de huevo, de a un tercio por vez y a continuación la manteca derretida.

3 Vierta la mezcla en el molde preparado y estírela bien. Lleve a horno precalentado durante 12-15 minutos o hasta que esté firme. Retire la torta con su papel a una superficie plana para que enfríe.

4 Para el relleno de damascos: Mida el agua y vierta en una taza, rocíe la gelatina y deje reposar hasta que se torne esponjosa. Ponga la taza en un bol con agua caliente para disolver la gelatina. Ponga los damascos, la crema y el azúcar en una cacerola y hierva a calor muy moderado durante 10 minutos. Agregue la gelatina, revolviendo bien. Reduzca la preparación a puré con procesadora o licuadora y deje enfriar a temperatura ambiente.

5 Para la crema de manteca, bata las yemas en un bol. Caliente suavemente el azúcar con el agua hasta disolverla, lleve a hervor y mantenga hasta que el almíbar llegue a punto bolilla, 115°C en termómetro para azúcar.

6 Vierta gradualmente el almíbar sobre los huevos, sin dejar de batir, hasta que la mezcla esté fresca y espesa. Bata la manteca hasta que esté cremosa e incorpórela a la mezcla de huevos. Agregue el chocolate fundido, mezclando bien.

PARA TERMINAR LA TORTA

1 Invierta la torta sobre una hoja de papel vegetal y retire el papel de forro. Corte la torta en cuatro rectángulos de igual tamaño.

2 Ponga un rectángulo en una tablilla fina o un plato playo y cubra con una cuarta parte de la crema de manteca. Agregue una segunda capa y extienda el relleno de damascos. Añada la tercera capa y cúbrala con crema de manteca. Ponga el último rectángulo y recubra la superficie y los lados con la crema de manteca restante.

3 Enfríe la *marjolaine* hasta que esté firme. Retire del refrigerador una hora antes de servir. Para decorar, tamice una capa de cacao en la superficie y márquela con un cuchillo. Sirva la torta en porciones cortadas con un cuchillo caliente y seco.

Temperatura del horno
200°C/punto 6

Tiempo de cocción
12-15 minutos

Molde
Molde para Pio Nono de 36 x 25 x 1 cm, forrado con papel vegetal enmantecado

Rendimiento
12 a 16 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días



Torta de manteca marmolada

Cantidades iguales de manteca, harina, azúcar y huevos: tal ha sido, durante siglos, la fórmula para hacer tortas de manteca. El sabor mantecoso de esta versión al chocolate la hace perfecta para servir con té o café.



INGREDIENTES

- *125 g de harina de papa*
- *125 g de harina común*
- *1 cucharadita de polvo de hornear*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *120 g de manteca sin sal, ablandada*
- *250 g de azúcar refinado*
- *4 huevos*
- *2 cucharadas de leche*
- *1 cucharadita extracto de vainilla*
- *90 g de chocolate común, fundido*
- *2 cucharadas de cacao en polvo, mezclado con 2 cucharadas agua hirviendo*
- *1/2 cantidad de Baño de Chocolate (véase p. 136) para decorar*

1 Tamice juntos las harinas, el polvo de hornear y la sal dos veces y aparte.

2 Bata la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa y liviana. Agregue los huevos con la leche y la vainilla, muy gradualmente, mezclando bien. Incorpore la harina, de a cuarta parte por vez.

3 Ponga a cucharadas la mitad de la mezcla en el molde preparado. Mezcle el chocolate fundido y el cacao con la preparación restante y vierta a cucharadas en el molde, arremolinando la mezcla para lograr un efecto marmolado.

4 Lleve al horno precalentado durante 1 hora o hasta que esté firme. Deje reposar en el molde 10 minutos; luego desmolde sobre una rejilla de alambre para enfriar.

5 Ponga la torta ya fría en una hoja de papel vegetal. Cuando el baño de chocolate se haya enfriado hasta adquirir la consistencia necesaria para untar (debe recubrir el dorso de la cuchara) viértalo sobre la superficie de la torta, dejando que chorree por los costados. Deje endurecer.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
1 hora

Molde
Molde de hojalata tubular de 1,5l, untado con manteca fundida y enharinado

Rendimiento
12 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días

Congelación
1 mes

Dacquoise

He aquí una estupenda creación de merengue de avellanas, formando capas intercaladas con crema de chocolate y coronada con frambuesas o frutillas. Se la puede transformar fácilmente en un postre para el verano, si se reemplaza el chocolate por crema montada, mezclada con bayas frescas.



INGREDIENTES

Para los merengues

- *250 g de avellanas tostadas y peladas (véase p. 38)*
- *1 cucharada de harina de maíz*
- *300 g de azúcar refinado*
- *2 cucharadas de cacao en polvo*
- *6 claras de huevo*

Para el relleno y la decoración

- *1 cantidad de Ganache de Chocolate (véase p. 136)*
- *400 g de frutillas*

1 Triture finamente las avellanas ya frías en una procesadora, junto con la harina de maíz y tres cucharadas del azúcar. Ponga la mezcla en un bol y añada el cacao, revolviendo bien.

2 Bata tres de las claras hasta formar picos suaves. Agregue la mitad del azúcar restante, batiendo bien, a punto nieve. Incorpore la mitad de la mezcla de avellana.

3 Divida la mezcla entre las placas de horno preparadas y extienda en los círculos marcados. Lleve a horno precalentado durante una hora o hasta que el disco esté crocante y seco. Enfríe sobre rejilla de alambre.

4 Vuelva a forrar las placas de horno. Prepare los ingredientes restantes para el merengue y hornee dos discos más. Cuando estén fríos, retire el papel de forro.

5 Prepare la ganache de chocolate según el método de la p. 136.

6 Ponga un disco de merengue en una bandeja y recubra con crema de chocolate. Repita con los otros discos, recubriendo el último con toda la crema restante. Enfríe durante 2 horas. Disponga las frutillas sobre la *Dacquoise* antes de servir.

Temperatura del horno
40°C/punto 1

Tiempo de cocción
1 hora para cada horneada de merengues

Moldes
2 placas de horno, cada una forrada con papel siliconado o de aluminio y marcado con un círculo de 23 cm

Rendimiento
12 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días.



Torta/pastel de Bodas

Este simple bizcochuelo de chocolate, bañado y decorado con chocolate blanco, agradará a todos los amantes del chocolate. Cada una de las tres tortas se corta en capas, que luego se unen con crema de manteca, saborizada con frutillas frescas. La combinación de sabores resulta deliciosa. El bizcochuelo se conserva bien en el congelador y se descongela con sólo dejarlo durante la noche a temperatura ambiente. Las tortas, bañadas individualmente, se pueden armar y decorar el día antes de la boda, para conservarlas luego en un lugar fresco.

La Torta de Bodas se corta con facilidad y alcanza para 100 comensales



INGREDIENTES

Para la torta de 30 cm

275 g de chocolate común continental
150 g de chocolate común
225 ml de agua
12 huevos
375 g de azúcar refinado
290 g de harina común, tamizada

Para la torta de 23 cm

250 g de chocolate común continental
60 g de chocolate común
125 ml de agua
7 huevos
200 g de azúcar refinado
150 g de harina común

Para la torta de 15 cm

150 g de chocolate común continental
6 cucharadas de agua
5 huevos
150 g de azúcar refinado
125 g de harina común, tamizada

Para la crema de manteca

18 yemas de huevo
625 g de azúcar refinado
350 ml de agua
1,5 kg de manteca sin sal, ablandada
250 g de frutillas

Para el baño de chocolate blanco

1,150 kg (2 1/2 lb) de chocolate blanco, cortado en trozos pequeños
400 ml de crema espesa

Para la decoración de chocolate blanco

Cintas y figuras en forma de pétalos (véanse pp. 44-45), hechos con 750 g (1 1/2 lb) de chocolate blanco

Haga primero la torta de 30 cm; luego, la de 23 cm y la de 15 cm al mismo tiempo.

1 Para cada torta, ponga el chocolate y el agua en una cacerola pequeña y lleve suavemente a punto de hervor. Retire del fuego, revuelva hasta que esté bien mezclado y deje enfriar.

2 Rompa los huevos en un bol térmico grande (de tamaño muy grande en el caso de la torta de 12 huevos) y póngalo sobre una cacerola con agua caliente, que no llegue a hervir. Con una batidora manual, bata los huevos junto con el azúcar refinado hasta que la mezcla haya duplicado su volumen y esté lo bastante espesa como para dejar una cinta: unos 25 minutos para la torta de 12 huevos, 12 para la de 7 huevos y 10 para la de 5 huevos.

3 Tamice la harina sobre la mezcla de huevos, de a un tercio por vez, mezclando cuidadosamente. Incorpore el chocolate fundido.

4 Vierta en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante el tiempo que se recomienda, o hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia. Deje la torta en el molde durante unos pocos minutos; luego desmolde sobre rejilla de alambre para enfriar.

5 Para la crema de manteca, ponga las yemas de huevo en un bol grande y bata hasta que estén espesas y de color claro. Ponga el azúcar y el agua en una cacerola de base pesada. Deje hervir a calor muy moderado, con tapa, durante 1 minuto, para disolver el azúcar. Destape y hierva hasta que el almíbar alcance 115°C según el termómetro para azúcar. Vierta gradualmente el almíbar caliente sobre los huevos (sin que caiga en el batidor), batiendo constantemente. Continúe batiendo hasta que la mezcla se haya enfriado a la temperatura hambiente.

6 Corte la manteca ablandada en trozos pequeños e incorpórela de a poco a la preparación, batiendo siempre. Aparte un tercio de la crema de manteca. Haga un puré con las frutillas y mézclelas con la crema de manteca restante.

7 Divida cada torta en tres capas. Utilice la crema de manteca con frutillas para unir esas capas. Ponga cada torta en una tablilla del tamaño adecuado y dispóngalas sobre sendas rejillas de alambre, sobre grandes cuadrados de papel de aluminio.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
60-65 minutos para la torta de 30 cm
40-45 para la torta de 23 cm
35-40 para la torta de 15 cm

Moldes
3 moldes de hojalata: 30 x 5 cm; 23 x 5 cm; 15 x 5 cm. Enmantecados, con el fondo forrado con papel vegetal, luego vueltos a enmantecar y enharinados

Para armar la torta
Tablilla para torta gruesa, de 35,5 cm; tablilla fina de 30 cm; tablilla fina de 23 cm; tablilla fina de 15 cm.
6 broquetas acrílicas para torta
3 m cinta de 2,5 cm de ancho
3,50 m cinta 1,5 cm de ancho
alfileres de acero inoxidable

Rendimiento
100 porciones

Conservación
El bizcochuelo, en refrigerador, 3 días
Bañado, en refrigerador, 3 días

Congelación
Los bizcochuelos congelados se mantienen durante 2 meses

8 Vierta sobre cada torta una fina capa de la crema de manteca sola; devuelva al bol los sobrantes que caigan al papel de aluminio. Enfríe las tortas varios minutos para endurecer la crema de manteca.

9 Para el baño, funda cuidadosamente el chocolate blanco (véase p. 33). Lleve la crema a un hervor suave, retire del calor y deje enfriar un poco; luego agréguela al chocolate, revolviendo.

10 Deje enfriar el baño hasta una consistencia que permita extenderlo (debe untar el dorso de una cuchara) y vierta sobre cada torta una cantidad suficiente para cubrirla, extendiendo el baño en la superficie y en los costados con una espátula. Ponga también una capa fina, de unos 3,5 cm de ancho, en el borde superior de la tablilla gruesa. Si el baño se enfría demasiado y no se puede estirar, entíbielo suavemente sobre agua caliente. Deje endurecer el baño.

PARA ARMAR LA TORTA

1 Clave las broquetas de acrílico en la torta grande, formando un círculo uniforme de unos 3,5 cm desde el borde; marque el punto donde asoman por encima de la torta y retírelas. Corte las broquetas a la altura marcada y vuelva a clavarlas en la torta. Use los trozos cortados para hacer apoyos similares en la pieza del medio.

2 Dejando las tortas en sus tablillas finas, ponga la torta grande en el centro de la tablilla gruesa, la mediana sobre la grande y la torta pequeña encima de todo.

3 Clave la cinta ancha alrededor de la tablilla gruesa y la angosta rodeando el pie de cada torta.

PARA DECORAR LA TORTA

Arme 9 ramilletes de cintas de chocolate y pétalos, cada uno con 3 cintas y 5 pétalos. Disponga 4 ramilletes en el piso de abajo, 3 en el medio y 2 en el de arriba, pegándolos en su sitio con toques de chocolate blanco fundido, hecho con los recortes de las cintas de chocolate y vertido a cuchara dentro de una manga de papel. Pliegue trozos de la cinta angosta y clávelos en el centro de cada ramillete.



Las cintas, reales y de chocolate, dan a la Torta de Bodas un aire de cuento de hadas

Las cintas esconden las uniones entre los tres pisos de la Torta de Bodas

Tortas/pasteles para postre

Las tortas de una sola capa que componen esta sección se prestan para servir como postre, sobre todo si se las acompaña con una salsa: una *crème anglaise* o un *coulis* o almíbar de fruta, como el almíbar de quinoto hecho para la *Torte* Celestial de Quinotos que figura en esta página. Muchas de las tortas incluidas aquí pertenecen a la abundante tradición de la *torte* austríaca y alemana, a menudo enriquecida con frutas secas o semillas y elaborada con muy poca harina, si acaso. Entre ellas se incluye la clásica *Torte* Sacher, así como dos deliciosas tortas italianas, que combinan el chocolate con las castañas o los bizcochos *amaretti*.

Torte Celestial de Quinotos



El quinoto, arbusto originario de China e introducido en EE.UU. alrededor de 1850, está estrechamente emparentado con los cítricos, pero es único por su piel, dulce y comestible. El sabor agridulce de los quinotos hervidos y su jarabe combina bien con muchos postres de chocolate, incluida esta rica torte.

INGREDIENTES

Para los quinotos

500 g de quinotos
150 g de azúcar granulado
300 ml de agua

Para la torta

45 g de harina leudante
150 g de azúcar refinado
1 pizca de sal
3 huevos
90 g de chocolate común continental
1 cucharada de cacao en polvo
100 g de manteca sin sal

Para el baño

125 g de chocolate común
30 g de manteca sin sal
2 cucharadas de leche
hojas de chocolate para decorar (véase p. 43)

1 Lave los quinotos y córtelos en mitades a lo largo, dejando 9 o 10 enteros para la decoración. Ponga en una cacerola con el azúcar y el agua. Lleve a hervor y cocine muy lentamente durante 30 minutos, hasta que estén blandos. Aparte.

2 Para la torta, ponga la harina, el azúcar, la sal y los huevos en un bol grande, sobre agua caliente que no llegue a hervir, y bata con batidora eléctrica durante unos 8 minutos. La mezcla debe quedar muy espesa y dejar una cinta cuando se levante la batidora.

3 Derretir juntos el chocolate, el polvo de cacao y la manteca (véase p. 34), añada a la mezcla de los huevos y bata algunos minutos más. Vierta la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 25 minutos o hasta que la torta esté esponjosa al tacto. Retire del horno, deslice un cuchillo por la cara interior del molde y deje reposar unos 10 minutos. Desmolde sobre una rejilla de alambre.

4 Derrita juntos los ingredientes del baño (véase p. 34). Ponga en un plato la torta, con su rejilla de alambre, para recoger lo que chorree del baño. Enfríe un poco el baño para que espese; luego viértalo sobre la torta aún caliente, esparciéndolo de modo uniforme con una espátula (véase p. 49). Deje endurecer durante 10 minutos.

5 Decore la superficie con hojas de chocolate y los quinotos enteros. Sirva la torta aún tibia, con el resto de los quinotos y su almíbar.



Temperatura del horno
160°C/punto 3

Tiempo de cocción
25 minutos

Molde
Molde de hojalata de 20 cm, con fondo desmontable, enmantecado y con la base forrada

Rendimiento
8 a 10 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días





Torta de avellanas al chocolate



Las crujientes avellanas ayudan a dar a esta torta una textura y un sabor excelentes. Como es fácil de cortar, se presta para llevar porciones como merienda. También es una buena torta para postre servida con crema batida o fromage frais.



INGREDIENTES

Para la torta

- *90 g de avellanas tostadas y peladas (véase p. 38)*
- *140 g de azúcar refinado*
- *90 g de chocolate común continental, cortado (véase p. 32)*
- *90 g de chocolate común cortado (véase p. 32)*
- *180 g de manteca sin sal, cortada en trocitos*
- *4 huevos, separados*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *30 g de harina común*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *1/2 cucharadita de cremor tártaro*

Para la decoración

- *1 cantidad Baño de Chocolate (véase p. 136)*
- *30 g de chocolate blanco*
- *30 g de chocolate con leche*

1 Triture las avellanas con dos cucharadas del azúcar. Funda ambos chocolates con la manteca (véase p. 34); aparte.

2 Bata las yemas con 90 g del azúcar hasta que estén espesas y de color claro. Incorpore la mezcla de chocolate caliente y la vainilla. Mezcle la harina y la sal con las avellanas y una a la mezcla de chocolate.

3 Bata las claras con el cremor tártaro hasta que forme picos suaves. Añada el resto del azúcar y continúe batiendo a punto nieve.

4 Usando una cuchara metálica grande, incorpore una cucharada de claras a la mezcla de chocolate para aligerarla. Incorpore cuidadosamente el resto de las claras. Ponga la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 35-40 minutos; el centro debe estar todavía húmedo. Deje enfriar en el molde sobre rejilla de alambre. Presione la parte superior y desmolde en una tablilla fina.

5 Prepare el baño de chocolate (véase p. 72). Esparza un cuarto del baño sobre la torta para mantener las migas en su lugar. Enfríe hasta que endurezca. Cubra con el resto del baño (véase p. 49). El baño puede requerir que se lo entibie primero sobre agua caliente.

6 Derrita por separado los chocolates blanco y de leche para decoración y viértalos a cucharadas dentro de sendas mangas de papel.

7 Trace sobre la torta círculos concéntricos con los dos chocolates, alternándolos, y dibuje plumas con una broqueta (véase p. 47).

Temperatura del horno
190°C/punto 5

Tiempo de cocción
35-40 minutos

Molde
Molde de hojalata de 23 cm, con base desmontable, enmantecado y con la base forrada

Rendimiento
10 a 12 porciones

Conservación
en refrigerador, 3-4 días

Congelación
1-2 meses



Torta de chocolate trufada



Una combinación de chocolate fundido y crema batida crea esta torta de tipo mousse, popular entre los actuales cocineros de restaurante. Esta versión tiene una base de bizcocho de chocolate para añadir textura y crocantez.

INGREDIENTES

Para la base de bizcocho

180 g de bizcochos livianos y digestivos, triturados

2 cucharadas de cacao en polvo, tamizado

2 cucharadas de azúcar moreno liviano

75 g de manteca sin sal, derretida

Para el relleno y la decoración

250 g de chocolate común

90 g de chocolate común continental

600 ml de crema espesa

2 cucharadas de leche

2 cucharadas de coñac, ron o 1 cucharadita de extracto de vainilla

cacao en polvo

curvas de chocolate común y blanco hechas con manga (véase p. 47)

1 Mezcle los bizcochos triturados, el cacao, el azúcar moreno y la manteca fundida. Presione para formar una base uniforme en el fondo del molde preparado. Lleve al horno precalentado durante 10 minutos. Retire el costado del molde y ponga la base en una rejilla de alambre; deje enfriar. Luego vuelva a armar el molde.

2 Para el relleno, funda juntos los chocolates (véase p. 33) y deje reposar hasta que la mezcla se entibie, pero manteniendo su estado líquido.

3 Ponga la crema con su recipiente en un bol de agua caliente, hasta que pierda el frío del refrigerador, sin llegar a entibiarse.

4 Bata la crema junto con la leche y el coñac o vainilla, hasta que se espese lo suficiente para formar una cinta al levantar el batidor. Cuide de no batir en exceso.

5 Mezcle una cucharada de la crema con el chocolate tibio; luego incorpore rápidamente el chocolate al resto de la crema, usando una cuchara metálica grande. Vierta la mezcla sobre la base de bizcocho preparada dentro del molde y alise la superficie con una espátula. Cubra el molde con película adhesiva y enfríe durante 4 horas, por lo menos; preferiblemente, toda la noche.

6 Desmolde y deje a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de servir.

7 Un momento antes de servir la torta, tamice una fina capa de cacao en polvo sobre la superficie y decore con las curvas de chocolate común y blanco.



Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10 minutos para la base de masita/galleta

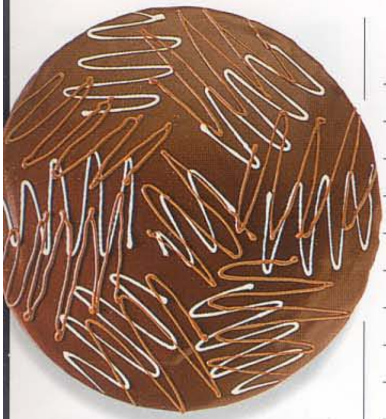
Molde
Molde de 25 cm para torta, de tipo desmontable

Rendimiento
10-12 porciones

Conservación
En refrigerador, 3-4 días



Torte Sacher



Esta famosa torta, cuyos ingredientes originales son todavía un secreto celosamente guardado, fue creada en 1832 por el chef *austríaco Franz Sacher para el príncipe Metternich. Más avanzado el siglo, el derecho a usar su nombre fue objeto de una batalla legal que duró siete años. Esta versión tiene un delicado sabor a chocolate y un firme baño de chocolate oscuro.*

INGREDIENTES

Para la torta

45 g de cacao en polvo, tamizado
150 ml de agua hirviendo
125 g de manteca sin sal, ablandada
200 g de azúcar refinado
2 huevos, ligeramente batidos
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 cucharadita de sal
165 g de harina leudante, tamizada

Para el baño de chocolate

125 g de manteca sin sal
90 g de chocolate común continental
90 g de chocolate común
1 cucharada de almíbar dorado

Para la decoración

30 g de chocolate blanco
30 g de chocolate con leche

1 Para la torta, bata juntos el cacao tamizado y el agua hasta disolver bien. Deje enfriar a la temperatura ambiente.

2 Bata la manteca con el azúcar hasta que estén livianos y cremosos. Añada gradualmente los huevos y la vainilla. Si la mezcla tiende a cortarse, mezcle una cucharada de harina. Agregue, revolviendo, la mezcla de cacao y la sal.

3 Tamice la harina sobre la mezcla de a un tercio por vez, incorporando cuidadosamente cada parte con una cuchara metálica grande antes de añadir la siguiente.

4 Ponga la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 35-40 minutos, hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia.

5 Deje enfriar en el molde durante 5 minutos; luego desmolde sobre rejilla de alambre.

6 Derrita juntos los ingredientes para el baño de chocolate (véase p. 34). Deposite la torta, con su rejilla de alambre, en un plato playo y vierta el baño en la superficie y los costados, usando una espátula para extenderlo (véase p. 49)

7 Para la decoración, derrita por separado el chocolate blanco y el de leche y póngalos a cucharadas en sendas mangas de papel (véase p. 46). Dibuje a manga sobre la torta líneas en zigzag con los dos chocolates. Enfríe para endurecer la decoración.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
35-40 minutos

Molde
Molde de hojalata de 23 cm, con base desmontable, enmantecado, enharinado y con la base forrada.

Rendimiento
10-12 porciones

Conservación
En refrigerador, 3-4 días

Congelación
1-2 meses



El diábolo



Más postre que torta, esta es una creación muy apetitosa, de rico sabor a chocolate. Para disfrutarla en toda su exquisitez y su textura, sírvala a temperatura ambiente, acompañada por una buena porción de espesa crema batida.

INGREDIENTES

Para la torta

180 g de chocolate común o semiamargo, picado (véase p. 33)

180 g de manteca sin sal, cortada en trozos pequeños

2 cucharaditas de extracto de vainilla

4 huevos, separados

140 g de azúcar refinado

60 g de almendras trituradas

30 g de harina común, tamizada

1/8 de cucharadita de sal

1/8 de cucharadita de cremor tártaro

Para la decoración

cacao en polvo

baño de azúcar

hojas de chocolate (véase p. 43)

1 Derrita juntos el chocolate y la manteca (véase p. 34) y añada la vainilla, revolviendo.

2 Bata las yemas con 90 g de azúcar hasta que la mezcla quede espesa y de color claro. Añada la mezcla de chocolate caliente, revolviendo bien; luego, las almendras, la harina y la sal.

3 Bata las claras de huevo con el cremor tártaro hasta que forme picos suaves. Agregue el resto del azúcar y continúe batiendo a punto nieve.

4 Mezcle una cucharada grande de claras a la mezcla de chocolate, para aligerarla. Mezcle con cuidado el resto de las claras.

5 Ponga la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 40 minutos, o hasta que una broqueta de madera pinchada en el centro salga con migas húmedas. Deje reposar la torta en el molde, sobre rejilla de alambre, para enfriar. Presione la torta para emparejarla antes de retirarla del molde.

6 Para decorar, espolvoree la superficie con cacao. Ponga hojas sobre el cacao y espolvoree alrededor con azúcar impalpable. Retire las hojas y ponga las hojas de chocolate, dispuestas de modo tal que se vean también las siluetas perfiladas por el azúcar impalpable.



Temperatura del horno
190°C/punto 5

Tiempo de cocción
40 minutos

Molde
Molde de hojalata de 20 cm, fondo desmontable, enmantecado y forrado

Rendimiento
10-12 porciones

Conservación
en refrigerador, 3-4 días

Torta de amaretti al chocolate

Los bizcochos amaretti, *con su fuerte sabor a almendras, aportan su sabor característico a esta torta de chocolate italiana. Durante el horneado la torta forma dos capas, pues las migas de* amaretti *se asientan en la mitad inferior.*

INGREDIENTES

180 g de manteca sin sal

150 g de azúcar refinado

4 huevos, separados

90 g de harina leudante, tamizada

1 pizca de sal

90 g de bizcochos amaretti, triturados

125 ml de leche entera

60 g de chocolate común continental, finamente rallado (véase p. 42)

1 pizca de cremor tártaro

azúcar impalpable para decorar

1 Bata la manteca con el azúcar hasta que esté liviana y cremosa. Agregue las yemas de a una, batiendo bien después de agregar cada una.

2 Mezcle la harina, la sal y los bizcochos. Incorpore a la mezcla de manteca y huevos, de a poco, alternando con la leche. Agregue el chocolate rallado.

3 Bata las claras con el cremor tártaro hasta que forme picos rígidos. Incorpore una gran cucharada de claras a la preparación de la torta para aligerarla; luego añada cuidadosamente las claras restantes.

4 Vierta la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 45 minutos, o hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia. Enfríe sobre una rejilla de alambre. Retire del molde y espolvoree con azúcar impalpable tamizada.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
45 minutos

Molde
Molde de hojalata de 23 cm, base desmontable, enmantecado, con la base forrada, luego nuevamente enmantecado y enharinado

Rendimiento
8-10 porciones

Conservación
En refrigerador, 4-5 días

Torta di castagne e cioccolato



Esta clásica receta italiana, mezcla de postre y torta, se vende en las reposterías de muchas zonas de Italia. Se sirve a temperatura ambiente, con una porción de crème Fraîche *o cremoso queso mascarpone y una jarrita de salsa de chocolate.*

INGREDIENTES

375 g de castañas cocidas y peladas envasadas al vacío

150 ml de leche

250 g de azúcar refinado

5 huevos, separados

100 g de manteca sin sal, ablandada

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1/2 cucharadita de sal

100 g de chocolate común continental

100 g de almendras

cáscara rallada de 1 limón

1 pizca de cremor tártaro

azúcar impalpable para decorar

1 Ponga en una cacerola las castañas y la leche, tape y lleve lentamente al hervor. Retire del fuego y deje enfriar aparte.

2 Aparte 3 cucharadas del azúcar. En un bol grande, bata el resto del azúcar con las yemas. Incorpore la manteca ablandada, la vainilla y la sal.

3 Ponga el chocolate y las almendras en una procesadora de alimentos y triture finamente. Incorpore el chocolate con almendras a la mezcla de huevos.

4 Reduzca las castañas a pasta, junto con la leche, en una procesadora de alimentos. Agregue a la mezcla de huevos, revolviendo bien. Incorpore la ralladura de limón.

5 Bata las claras con el cremor tártaro hasta que forme picos suaves. Agregue poco a poco el azúcar reservado y bata durante 20 segundos más o hasta que estén lustrosas. Incorpore una cucharada grande de claras a la preparación anterior, a fin de aligerarla y luego incorpore con cuidado el resto de las claras.

6 Vierta la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 50 minutos, o hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia.

7 Ponga la torta en una rejilla de alambre, deslice un cuchillo por la cara interior del molde y deje reposar unos 10 minutos. Luego invierta sobre la rejilla para enfriar. Tamice el azúcar impalpable sobre la torta antes de servir, con un queso cremoso y una jarrita de salsa de chocolate, si se prefiere.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
50 minutos

Molde
Molde de hojalata de 3,5 cm de profundidad y 25 cm de diámetro, enmantecado, con la base forrada, luego enmantecado nuevamente y enharinado

Rendimiento
12-16 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días

Torta listada de queso



Aunque esta torta parece difícil de hacer, no podría ser más fácil. Al superponer las mezclas de color claro y oscuro, los círculos aparecen como por arte de magia. La fina textura de esta torta de queso se debe al empleo de un rico y suave queso crema.

INGREDIENTES

Para la base de bizcocho

225 g de galletas integrales, finamente molidas

3 cucharadas de cacao en polvo, tamizado

2 cucharadas de azúcar moreno claro

90 g de manteca, derretida

Para el relleno

750 g de queso crema

200 g de azúcar refinado

3 huevos muy grandes

150 g de chocolate común, fundido con 50 ml de agua (*véase p. 34*)

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 Para la base de bizcocho, ponga las galletas trituradas en un bol. Agregue el cacao y el azúcar, revolviendo bien. Vierta la manteca derretida y bata con un tenedor para mezclar. Presione las migas uniformemente contra el fondo del molde de base desmontable. (Si prefiere, reserve 3 o 4 cucharadas de migas para presionar en el costado de la torta de queso ya horneada.)

2 Lleve al horno precalentado a temperatura máxima durante 10 minutos. Enfríe sobre rejilla de alambre. Reduzca al mínimo la temperatura del horno.

3 Retire con cuidado el costado del molde de la base hecha con el bizcocho y enmantéquela ligeramente. Cuando la base de bizcocho se haya enfriado, vuelva a armar el molde.

Temperatura del horno
180°C/punto 4
luego
160°C/punto 3

Tiempo de cocción
10 minutos para la base; 1 hora 10 minutos para la torta de queso

Molde
Molde de hojalata 23x6 cm, base desmontable; sólo se enmantecan los costados

Rendimiento
12-14 porciones

Conservación
En refrigerador, 1 semana

PARA HACER EL RELLENO

1 Ponga el queso crema en un bol grande. Bata, utilizando una batidora eléctrica o un batidor de mano, hasta que esté suave. Agregue gradualmente el azúcar sin dejar de batir. Añada los huevos, de a uno por vez, batiendo sólo lo necesario para combinarlos con el resto de la preparación.

2 Vierta la mitad de la preparación de queso en otro bol y agregue el chocolate fundido caliente. Añada 1 cucharadita de vainilla tanto a la mezcla de color claro como a la de chocolate.

3 Vierta algo menos de la mitad de la preparación clara en el centro del molde; incline el molde para que se esparza en una capa uniforme, cubriendo la base de bizcocho (véase abajo Paso 1). Vierta suavemente algo menos de la mitad de la preparación de chocolate sobre el centro de la preparación clara y deje que se extienda sin inclinar el molde (véase abajo Paso 2).

4 Alterne las capas, usando aproximadamente la mitad de la mezcla restante por vez, hasta agotar ambas preparaciones, terminando con la mezcla de color claro (véanse abajo Pasos 3 y 4). Las cantidades alcanzan para cuatro aplicaciones de la preparación clara y tres de la mezcla con chocolate.

5 Ponga una cacerola con agua caliente en la rejilla interior del horno precalentado y la torta de queso en la rejilla de arriba. Hornee durante 1 hora y 10 minutos, o hasta que la preparción clara del centro esté endurecida. La mezcla de chocolate se afirmará al enfriarse.

6 Retire la torta del horno y deslice un cuchillo por el borde interior para desprender la torta del molde. Deje enfriar dentro del molde, sobre una rejilla de alambre.

7 Retire cuidadosamente el costado del molde. Lleve la torta al refrigerador hasta que esté fría. Deslice una espátula entre el fondo del molde y la base de bizcocho para retirar la torta y ponerla en un plato. Deje durante una hora a temperatura ambiente antes de servir.



Estas sencillas franjas constituyen una atractiva decoración para la torta de queso

Cómo hacer la torta de queso



1 Vierta más o menos la mitad de la preparación clara en el molde, inclinándola un poco para que se extienda sobre la base de bizcocho.



2 Agregue la primera banda de chocolate con cuidado, en el centro de la capa clara. Al asentarse empuja la preparación clara hacia afuera.



3 Usando una taza, vierta las sucesivas capas de mezcla: esto le permite controlar la cantidad que añadirá cada vez.



4 La última cantidad agregada debe ser de preparación clara. El molde queda lleno hasta unos 2,5 cm del borde.

Las franjas atraviesan la torta de queso





Torta para el Día de los Enamorados

En el Día de los Enamorados, ¿hay mejor manera de expresar nuestro amor que compartir con el ser amado esta encantadora torta de chocolate, decorada con rosas y en forma de corazón?



La torta se decora con rosas y hojas modeladas con mazapán de chocolate



INGREDIENTES

Para la torta

1 cantidad de El diábolo (véase p. 75)

Para el mazapán de chocolate

2 cucharadas de cacao en polvo

4-5 cucharaditas de agua hirviendo

875 g de mazapán blanco

Para la decoración

3 cucharadas de mermelada de damascos/chabacanos, derretida con 1 cucharada de agua y filtrada (baño de damasco)

4 rosas de mazapán de chocolate (véase p. 48)

14 hojas (véase abajo)

2 m de cinta de 1 cm de ancho

1 Prepare la mezcla de El Diábolo y póngala en el molde preparado. Lleve al horno precalentado durante 1 hora, poco más o menos, o hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia.

2 Deje enfriar la torta en su molde sobre rejilla de alambre. Cuando esté completamente fría, retire del molde y desprenda el papel de hornear.

3 Para el mazapán de chocolate, mezcle el cacao con agua hirviendo, en cantidad suficiente para hacer una pasta uniforme y tiesa. Deje enfriar; luego agregue al mazapán, amasando, hasta que la pasta tenga un parejo color de chocolate. Si no va a usar el mazapán de inmediato, envuelva en película adhesiva y guarde en sitio fresco.

PARA ARMAR LA TORTA

1 Ponga la torta en una tablilla y píntela por completo con el baño de damasco caliente.

2 Aparte un tercio del mazapán. Amase el resto a rodillo sobre una superficie ligeramente espolvoreada con cacao hasta darle una forma circular de unos 26 cm de diámetro.

3 Recoja con cuidado el mazapán, sosteniéndolo con el rodillo, y deposítelo sobre la torta. Espolvoréese los dedos con un poco de cacao en polvo y alise suavemente el mazapán sobre la superficie y los costados de la torta.

4 Recorte el mazapán pulcramente alrededor del borde inferior de la torta. Aparte los recortes.

5 Tome dos tercios del trozo de mazapán restante y amáselo a rodillo sobre una superficie ligeramente espolvoreada con cacao, hasta formar una capa muy fina, de tamaño suficiente para cubrir la superficie de la tablilla.

6 Retire cuidadosamente la torta de la tablilla y póngala a un costado. Utilizando el rodillo, ponga el mazapán en la tablilla y alíselo bien. Recorte en torno del borde superior de la tablilla. Guarde los recortes para decorar.

7 Extienda un poco de baño de damasco en el centro de la tablilla cubierta de mazapán y ponga nuevamente la torta en su sitio.

PARA HACER Y DISPONER LA DECORACIÓN

1 Amase juntos el resto del mazapán y los recortes. Úselo para modelar las rosas (véase p. 48) y las hojas. Para hacer hojas de mazapán, presione una pequeña hoja de rosal, bien limpia, contra un trozo de mazapán bien estirado a rodillo; luego pase un cuchillo alrededor del borde y retire la hoja. Curve la hoja de mazapán en los dedos. Ponga las rosas y las hojas en un sitio seco y caldeado para que se afirmen (como están hechas de mazapán, al secar no se endurecen).

2 Disponga las rosas y las hojas en la torta, aplicándolas con una leve presión. Fije la cinta alrededor del borde inferior de la torta y de su tablilla, pinchándola con alfileres de acero inoxidable.



Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
Alrededor de 1 hora

Equipo para hornear
Molde de hojalata en forma de corazón, 20 cm, enmantecado y forrado con papel siliconado; tablilla gruesa para torta en forma de corazón, 25 cm.

Rendimiento
16-20 porciones

Conservación
En refrigerador, 2-3 días

Paso previo
Prepare el baño de damasco el día anterior; prepare el mazapán de chocolate algunas horas antes.



Las rosas dan un toque muy romántico a esta especial torta

TORTA PARA EL DÍA DE LOS ENAMORADOS. *El chocolate se disfruta doblemente en esta torta romántica, cubierta de rosas, pues debajo del rico recubrimiento de mazapán al chocolate hay una deliciosa torta de chocolate y almendras.*

Chocolate para la hora del té

Las tortas caseras, pequeñas y cuadradas, siempre son muy apreciadas. Y pocas lo son tanto como las *Brownies* que abren esta sección. Figuran entre las más fáciles de hornear y existen muchas variaciones de la receta básica. Entre las recetas aquí incluidas, los Panecillos de Chocolate y el Pan del Obispo comparten las mismas virtudes: son de factura rápida y deliciosos al paladar. Otros favoritos son las pastas *choux*, los Eclairs y los Profiteroles. También los merengues han recibido el tratamiento completo de chocolate.



Remolinos de chocolate: *Brownies* marmoladas, listas para ser cortadas en cuadrados.

Brownies



Sin duda hay cientos de recetas para hacer Brownies*; esta es una de las mejores. Además, se hace en muy poco tiempo. Existe una variación marmolada, fácil de hacer, que reemplaza las nueces por queso crema.*

INGREDIENTES

125 g de manteca ligeramente salada

45 g de cacao en polvo

2 huevos

250 g de azúcar refinado

60 g de harina leudante

90 g de nueces

1 Derrita suavemente la manteca en una cacerola pequeña, de base pesada; luego agregue el cacao, revolviendo hasta mezclar bien, y aparte.

2 Bata los huevos hasta que estén claros y espumosos. Agruegue gradualmente el azúcar y la mezcla de chocolate, revolviendo bien. Tamice la harina sobre la preparación e incorpore. Lo mismo con las nueces.

3 Vierta la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentado durante 30-35 minutos, o hasta que esté completamente cocido y esponjoso al tacto. Cuide de no hornear en exceso, pues las *brownies* son más ricas cuando están tiernas.

4 Enfríe la torta horneada dentro del molde. Desmolde y corte en cuadrados. Si prefiere, derrita 60 g de chocolate común (véase p. 32) y extienda sobre la torta enfriada antes de cortarla en cuadrados.

VARIACIÓN

***Brownies* marmoladas**

Siga la receta de las *Brownies* hasta el final del Paso 2, reemplazando las nueces por 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Para el "marmolado", bata juntos 180 g de queso crema, 1 huevo y 90 g de azúcar refinado; tamice sobre esta mezcla 30 g de harina leudante e incorpore. Agregue 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Vierta tres cuartos de la mezcla básica para *brownies* en el molde preparado y extienda sobre ella la mezcla de queso crema. Deje caer el resto de la mezcla encima, a cucharadas, haciendo remolinos con un cuchillo para lograr el efecto marmolado. Lleve al horno durante 35-40 minutos o hasta que la superficie esté esponjosa al tacto.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
30-35 minutos

Molde
Molde cuadrado de hojalata, 20 cm, base forrada

Rendimiento
16 cuadrados

Conservación
En refrigerador, 3-4 días

Congelación
1-2 meses, sin helar

Brownie *marmolada*



Brownies rubias



He aquí una versión menos rica de la brownie *clásica, con sabor a caramelo. Como todas las* brownies, *adquieren firmeza al enfriarse, de modo que es preciso no hornearlas excesivamente. Si se las enfría dentro del molde se mantienen más húmedas.*

INGREDIENTES

75 g de azúcar granulado

2 cucharadas de agua

180 g de manteca sin sal

180 g de azúcar moreno clara

2 huevos, ligeramente batidos

200 g de harina leudante, tamizada

1/8 de cucharadita de sal

90 g de nueces picadas

90 g de chocolate común, cortado en trocitos del tamaño de una arveja (véase p. 32)

1 Caliente suavemente el azúcar granulado en una cacerolita de base gruesa, hasta que se derrita, acaramelándose. Cuando tome color, mueva la cacerola en círculos y retire del fuego en cuanto haya adquirido un tono de caramelo oscuro. Agregue agua, manteniendo el brazo estirado para evitar salpicaduras.

2 Bata la manteca hasta que esté cremosa; luego agregue el azúcar moreno, batiendo hasta que la mezcla esté liviana y esponjosa. Agregue poco a poco los huevos. Añada el caramelo, revolviendo bien; si se ha espesado demasiado para verterlo con facilidad, caliéntelo suavemente.

3 Tamice juntas la harina y la sal e incorpore a la mezcla. Lo mismo con las nueces y el chocolate.

4 Eche la mezcla en el molde preparado. Lleve al horno precalentado durante 40-45 minutos o hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia. Deslice un cuchillo por la cara interior del molde y deje enfriar diez minutos. Desmolde y corte en cuadrados.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
40-45 minutos

Molde
Molde de hojalata cuadrado, 20 cm, con base forrada

Rendimiento
16 cuadrados

Conservación
En recipiente hermético, 3-4 días

Congelación
2 meses

Panecillos de chocolate

Panecillo de chocolate de textura ligera, con una sorpresa escondida adentro. Deliciosos si se los sirve con helado de vainilla.

INGREDIENTES

125 g de manteca sin sal
90 g de azúcar granulado
30 g de azúcar moreno oscuro
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
200 g de harina leudante
15 g de cacao en polvo
1/2 cucharadita de sal
150 ml de leche
60 g de chocolate común, cortado en trozos de 1 cm

1 Bata la manteca hasta que esté cremosa, agruegue los dos tipos de azúcar y mezcle hasta que tenga una consistencia liviana y esponjosa. Mezcle ligeramente los huevos con la vainilla y agréguelos poco a poco a la preparación anterior, batiendo bien.

2 Tamice juntos, dos veces, la harina, el cacao y la sal. Incorpore los ingredientes secos a la mezcla mantecosa, alternando con la leche.

3 Llene con la mezcla, hasta la mitad, los pilotines de papel puestos en la bandeja para pastas. Ponga unos cuantos trozos de chocolate arriba y cubra con una cucharada de mezcla. Si le han quedado espacios vacíos en la bandeja, llénelos con agua para que el horneado sea más parejo.

4 Lleve al horno precalentado durante unos 20 minutos, o hasta que los panecillos se hayan levantado y estén esponjosos al tacto. Retire de la bandeja y enfríe sobre rejilla de alambre. Los panecillos son más ricos si se los sirve recién horneados.

Temperatura del horno
190°C/punto 5

Tiempo de cocción
20 minutos

Molde
Bandeja para pastas con divisiones de 2,5 cm, forradas con pilotines de papel

Rendimiento
12 panecillos

Conservación
En recipiente hermético, 3-4 días, aunque es mejor comerlos frescos



Dedos de chocolate

Estas barras de chocolate se pueden preparar en un minuto y son un rico bocadillo para servir con café o como merienda.

INGREDIENTES

75 g de avellanas, tostadas y peladas (véase p. 38)
300 g de chocolate común
150 g de manteca sin sal
1/2 cucharadita de sal
150 g de galletas integrales

1 Pique grueso las avellanas tostadas y peladas.

2 Funda cuidadosamente el chocolate junto con la manteca y la sal, a fuego muy moderado o a baño de María (véase p. 32). Corte las galletas en trozos de 1 cm. Mezcle las galletas y las avellanas al chocolate.

3 Ponga la mezcla en el molde preparado y presione para formar una capa uniforme. Congele durante 2 horas, por lo menos, antes de cortar en forma de dedos.

VARIACIÓN
Reemplace las avellanas por una mezcla de nueces o almendras y pasas de uvas o jengibre picado.

Molde cuadrado
de 18 cm, forrado con papel siliconado

Rendimiento
14 dedos

Conservación
En refrigerador, bien envuelto, 1 semana



Pan del Obispo

Chocolate, limón y nueces para realzar el sabor de este pan húmedo y mantecoso para la hora del té.

INGREDIENTES

100 g de harina leudante

30 g de harina de maíz

1/2 cucharadita de polvo de hornear

140 g de manteca ligeramente salada

140 g de azúcar refinado

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

30 g de pasas de uva sin semilla

30 g de nueces picadas

ralladura de 1/2 limón

40 g de chocolate común, cortado en trozos del tamaño de una arveja (véase p. 32)

azúcar impalpable para decorar

1 Tamice juntos, tres veces, la harina, la harina de maíz y el polvo de hornear.

2 Bata la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa y liviana. Mezcle ligeramente los huevos y el extracto de vainilla. Agregue gradualmente a la preparación anterior, batiendo bien.

3 Incorpore cuidadosamente los ingredientes secos, un tercio por vez, usando una cuchara metálica grande. Cuide no batir demasiado. Incorpore las pasas, las nueces, la ralladura de limón y el chocolate.

4 Vierta la mezcla en el molde preparado y lleve al centro del horno precalentado durante 45-50 minutos, o hasta que una broqueta pinchada en el centro salga limpia.

5 Deje enfriar en el molde unos 5 minutos antes de desmoldar sobre rejilla de alambre para que termine de enfriarse. Espolvoree con azúcar impalpable antes de servir.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
45-50 minutos

Molde
Molde para budín inglés de 500 g, enmantecado y enharinado

Rendimiento
10 porciones

Conservación
En recipiente hermético, 4-5 días

Congelación
1-2 meses

Merengues bañados en chocolate

Los merenges son versátiles y fáciles de hacer, tanto los básicos como la variante al chocolate que he incluido aquí. Pueden servirse con helado, con bayas o rellenos con cremas de diferentes sabores.



INGREDIENTES

4 claras de huevo

1 pizca de cremor tártaro

200 g de azúcar refinado

150 g de chocolate común, fundido (véase p. 33)

250 ml de crema espesa

1 Bata las claras con el cremor tártaro hasta que formen picos suaves. Agregue el azúcar de a poco, batiendo bien, hasta que la mezcla de merengue esté bien dura.

2 Retire una cucharada de la mezcla y, ayudándose con una segunda cuchara, dispóngala en las placas de horno ya preparadas, dando al montículo una forma ovalada. Repita con el resto de la mezcla, dejando 2 cm de espacio libre entre un merengue y otro. El rendimiento es de 36 merengues.

3 Lleve al horno precalentado durante 1 hora. Apague el horno y deje que los merengues se enfríen dentro de él. Retírelos cuidadosamente del papel siliconado.

4 Derrita el chocolate (véase p. 33). Sumerja la base de cada merengue en chocolate y póngalo a endurecer en papel siliconado, con el baño hacia abajo.

5 Bata la crema hasta que forme picos suaves. Una los merengues de a dos, pegándolos con la crema, y colóquelos de costado en pilotines.

VARIACIÓN
Merengues al chocolate
Tamice 2 1/2 de cacao en polvo sobre la preparación y mezcle, junto con 1/2 cucharadita de extracto de vainilla. Disponga en la placa para horno como en la receta básica. También se puede aplicar la mezcla con una manga de nilon, utilizando una boquilla mediana.

Temperatura del horno
120°C/punto 1/2

Tiempo de cocción
1 hora

Moldes
2 placas para horno forradas con papel siliconado

Rendimiento
18 merengues dobles

Conservación
Sin baño ni relleno, 1-2 meses en recipiente hermético

Profiteroles



Las profiteroles son siempre un bocado bien recibido. Rellénelas con helado o crema batida saborizada, como la crema al café que sugiero aquí.

INGREDIENTES

Para las bombas

100 g de harina común fuerte

75 g de manteca sin sal, cortada en trozos pequeños

175 ml de agua

1/2 cucharadita de sal

2-3 huevos

Para el relleno de crema al café

300 ml de crema espesa

2 cucharadas de azúcar refinado

2 cucharaditas de café instantáneo, disuelto en 2 cucharadas agua caliente

Para la salsa de chocolate

90 ml de agua

30 g de manteca

150 g de chocolate común, picado (véase p. 32)

2 cucharadas de Grand Marnier

1 Tamice la harina sobre una hoja de papel vegetal.

2 Ponga la harina, el agua y la sal en una cacerola y caliente hasta que hierva. Retire del fuego y vierta la harina dentro de la cacerola, de una sola vez; bata inmediatamente con cuchara de madera. Continúe batiendo a fuego muy moderado hasta que la mezcla esté uniforme y se desprenda de los costados de la cacerola (véanse pasos 1y 2, abajo).

3 Retire del fuego, enfríe ligeramente y agregue dos huevos, de a uno, mezclando bien después de cada uno. Del tercer huevo añada sólo lo suficiente como para que la mezcla caiga de la cuchara (véanse pasos 3 y 4, abajo).

4 Ponga la mezcla a cucharadas en una manga para repostería, con boquilla simple de 1 cm. Haga pequeños montículos con la mezcla dejando 5 cm libres entre uno y otro, sobre el papel de hornear ya preparado. Lleve al horno precalentado durante 20-25 minutos o hasta que estén crocantes. Perfore con una broqueta el fondo de cada pasta. Deje reposar 5 minutos dentro del horno apagado y entreabierto.

5 Para el relleno de crema al café, bata la crema con los otros ingredientes. Divida las profiteroles en sentido horizontal y ponga una cucharada de crema en la mitad inferior de cada una.

6 Para la salsa de chocolate, caliente el agua con la manteca hasta que rompa el hervor, retire del fuego y agregue el chocolate y el licor, mezclando bien. Esta salsa puede servirse caliente o fría, con las profiteroles o en una jarrita aparte.

Temperatura del horno
200°C/punto 6

Tiempo de cocción
20-25 minutos

Molde
Placa para horno plana, enmantecada

Rendimiento
48 unidades

Conservación
Sin relleno, en recipiente hermético, 24 horas

Congelación
Sin relleno, 2 meses. Descongele y lleve al horno a 180°C/punto 4, durante algunos minutos, para que recuperen su textura

Cómo hacer las bombas



1 Tamice la harina sobre una hoja de papel vegetal. Derrita la manteca con el agua y la sal en una cacerola de base gruesa hasta el punto de ebullición.



2 Retire la cacerola del fuego, y agregue la harina. Sobre un fuego moderado, bata rápidamente con cuchara de madera, hasta formar una pasta homogénea que se desprenda limpiamente de los costados de la cacerola.



3 Agregue a la mezcla enfriada dos de los huevos, de a poco y batiendo bien, hasta que la mezcla esté suave y tersa.

Éclairs



La deliciosa combinación de una pasta crocante y liviana, recubierta de chocolate y rellena con una crema a la vainilla, garantiza la constante popularidad de este clásico.

INGREDIENTES

Para las bombas

1 cantidad de pasta para bombas (véase Profiteroles, en página anterior)

Para el baño de chocolate

30 g de cacao en polvo

30 g de azúcar refinado

5 cucharadas de agua

180 g de azúcar impalpable.

Para la crema pastelera

500 ml de leche

1 vaina de vainilla, dividida en dos

6 yemas de huevo

125 g de azúcar granulado

50 g de harina común, tamizada

1 Prepare la pasta para bombas según la receta de las Profiteroles. Ponga en una manga con boquilla simple de 1 cm. Forme con la mezcla, sobre la placa de horno preparada, doce bandas de pasta de 7 cm, bien separadas entre sí.

2 Lleve al horno precalentado durante 20-25 minutos, hasta que estén crocantes y secas. Córtelas por la mitad en sentido horizontal, estando aún calientes, para que liberen el vapor. Deje enfriar sobre rejilla de alambre.

3 Para el baño de chocolate, ponga en una cacerola pequeña el cacao, el azúcar granulado y el agua; revuelva sin cesar hasta que hierva. Retire del fuego y agregue con tamiz el azúcar impalpable, revolviendo hasta mezclar bien.

4 Sumerja la superficie de los *éclairs* en el baño aún caliente. Deje endurecer sobre rejilla de alambre, con el baño hacia arriba.

PARA LA CREMA PASTELERA

1 Para la crema pastelera, lleve a hervor la leche con la vaina de vainilla. Retire del fuego, cubra y deje asentar 15 minutos.

2 Bata las yemas con el azúcar hasta que estén espesas y claras; luego agregue la harina, revolviendo bien. Retire la vaina de la leche y vuelva a calentar hasta que hierva. (Si se desea, se puede secar la vaina y ponerla en un frasco con azúcar, para hacer azúcar a la vainilla.)

3 Retire del fuego y agregue la mezcla de huevos, batiendo bien; sobre fuego muy moderado, continúe batiendo hasta que la mezcla espese. Hierva a fuego lento durante 5 minutos, por lo menos, para que la harina pierda su sabor a crudo.

4 Cubra la superficie con película adhesiva, para evitar que forme papel, y deje enfriar. Aplique una cucharada de crema sobre la mitad inferior de cada *éclair*. Tape con la mitad superior y sirva los *éclairs* cuanto antes.

Temperatura del horno
200°C/punto 6

Tiempo de cocción
20-25 minutos

Molde
Placa para horno enmantecada

Rendimiento
12 unidades

Conservación
Preferible comer recién hechos



4 Agregue del tercer huevo sólo lo que haga falta (generalmente la mitad) para formar una mezcla que caiga lentamente de la cuchara. El resto de huevo se puede utilizar para dar brillo.



Cómo formar las bombas a manga sobre la placa para horno



Acomode las profiteroles en pirámide y sirva con salsa de chocolate

Masas secas/galletas

Entre estas irresistibles masas secas figuran las elegantes Florentinas, una lujosa versión del bocadito al coñac y la favorita de los norteamericanos, la Toll House. También hay una versión al chocolate de los populares *biscotti* italianos, perfecta para mojar en el café o en vino de postre. La preparación de masas secas lleva tiempo, pero si se planifica de antemano y se tienen todos los ingredientes a temperatura ambiente, es posible abreviar mucho la tarea. Además, como se conservan bien, se puede ahorrar tiempo preparando una horneada doble o dos tipos diferentes en una misma sesión.

Florentinas

Pese a su aspecto delicado, estas masas secas especiales no son en absoluto difíciles de hacer. Se las puede recubrir de chocolate blanco o de leche y también con chocolate común, el más tradicional. Un goteo con el chocolate fundido sobrante constituye una decoración adicional que llamará la atención.

INGREDIENTES

Para las masas

45 g de manteca ligeramente salada

5 cucharadas de crema espesa

60 g de azúcar refinado

30 g de avellanas

30 g de almendras peladas

45 g de cerezas glaseadas picadas y cáscaras abrillantadas, mezcladas

30 g de harina común

1 pizca de sal

Para el recubrimiento

60 g de chocolate blanco

60 g de chocolate común

1 Derrita la manteca con la crema y el azúcar en una cacerola y lleve lentamente a hervor. Retire la cacerola del fuego y agregue las avellanas, las almendras, las cáscaras abrillantadas y las cerezas glaceadas. Una vez bien mezclado todo, agregue la harina y la sal, revolviendo.

2 Eche sobre las placas de horno preparadas cucharaditas colmadas de la mezcla, con 7 cm de separación. Aplane con un tenedor húmedo.

3 Lleve al horno precalentado durante unos 10 minutos o hasta que los bordes tomen un color pardo dorado. Para obtener círculos más perfectos, redondee velozmente los bordes con un cortapastas de 7 cm. Deje enfriar 5 minutos en las placas para horno, hasta que estén firmes; luego retire cuidadosamente a una rejilla de alambre para que enfríen por completo.

4 Funda por separado los chocolate para recubrir (véase p. 33). Cubra la cara inferior de las masas con uno de los chocolates y deje endurecer, con el chocolate hacia arriba, sobre rejilla de alambre. Antes de que el chocolate haya endurecido por completo, marque líneas onduladas con un tenedor o un peine de repostería. Cruce las masas con líneas dibujadas con el chocolate restante.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10 minutos

Moldes
Dos placas para horno planas, enmantecadas

Rendimiento
24 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 1 semana





MASAS SECAS CASERAS

Las masas secas/galletas recién horneadas que llenan este frasco son fáciles de hacer y tan deliciosas que desaparecerán muy pronto. Prepare dos o tres tipos en una misma sesión.



Masas secas/galletas Toll House (Casa del Duende)

Esta receta norteamericana es, justificadamente, una de las favoritas de todos los tiempos. Prácticamente, cada repostero de EE.UU. tiene su propia versión de estas irresistibles masas secas. He aquí una de las mejores; para obtener una más fina y crocante, agregue a la mezcla 2 o 3 cucharadas de agua.

INGREDIENTES

125 g de manteca
45 g de azúcar refinado a la vainilla
90 g de azúcar moreno oscura
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
125 g de harina común
1/2 de cucharadita sal
125 g de chocolate común, cortado en trozos del tamaño de arvejas (véase p. 32)
60 g de nueces, picadas

1 Bata la manteca hasta que esté cremosa, incorpore los dos tipos de azúcar, siempre batiendo, y mezcle hasta obtener una consistencia liviana y esponjosa. Mezcle ligeramente los huevos con la vainilla e incorpore gradualmente a la preparación anterior, siempre batiendo.

2 Tamice juntos la harina, el bicarbonado de sodio y la sal e incorpore a la preparación. Agregue el chocolate y las nueces picadas, siempre batiendo.

3 Ponga la mezcla a cucharaditas colmadas en las placas para horno ya preparadas, con bastante espacio entre una y otra, para que puedan leudar.

4 Lleve a horno precalentado durante 10-12 minutos, hasta que tomen color. Deje enfriar sobre rejilla de alambre.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10-12 minutos por horneada

Moldes
Dos o tres placas para horno planas, enmantecadas

Rendimiento
30 unidades aproximadamente

Conservación
En recipiente hermético, 1 semana

Masas secas/galletas con trocitos de chocolate blanco

Una variante de las Toll House son estas masas con sabor a azúcar moreno, que se enriquecen con trocitos de chocolate blanco.

INGREDIENTES

125 g de manteca sin sal
60 g de azúcar moreno claro
75 g de azúcar moreno oscuro
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
180 g de harina común
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
150 g de chocolate blanco, en trocitos del tamaño de arvejas (véase p. 32)
60 g de nueces de pecana, picadas

1 Bata la manteca hasta que esté cremosa, agregue los dos tipos de azúcar y mezcle hasta que la preparación esté liviana y esponjosa. Mezcle ligeramente el huevo con la vainilla e incorpore gradualmente a la preparación anterior, batiendo.

2 Tamice juntos la harina, el bicarbonato de sodio y la sal e incorpore a la preparación. Agregue el chocolate y las nueces, revolviendo bien.

3 Forme con la masa bolas de 3,5 cm y ponga en las placas para horno ya preparadas, con 2,5 cm de separación entre una y otra. Aplánelas con la palma de la mano.

4 Lleve al horno precalentdo durante 10-12 minutos. Deje enfriar algunos minutos en las placas para hornear; luego retire la rejilla de alambre para enfriar por completo.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10-12 minutos

Moldes
2 placas para horno planas, forradas con papel siliconado

Rendimiento
18 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 1 semana

Masas secas con trocitos de chocolate y manteca de maní

A los niños les encantan estas masas secas. El agregado de manteca de maní les da una textura migosa y mucho sabor.

INGREDIENTES

125 g de manteca sin sal

90 g de azúcar moreno oscuro

125 g de manteca de maní crocante

1 huevo

1 cucharadita de extracto de vainilla

180 g de harina común

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de sal

125 g de chocolate común, en trocitos del tamaño de arvejas (véase p. 32)

1 Bata la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa. Incorpore la manteca de maní. Mezcle ligeramente el huevo con la vainilla e incorpore a la preparación anterior, batiendo bien.

2 Tamice juntos la harina, el bicarbonato de sodio y la sal; incorpore a la preparación. Agregue el chocolate picado, revolviendo bien.

3 Ponga la mezcla a cucharaditas colmadas, separadas unos 3,5 cm, en las placas para horno preparadas; aplánelas con una cuchara mojada. Lleve al horno precalentado durante 10-12 minutos. Enfríe sobre rejilla de alambre.

Temperatura del horno
90°C/punto 5

Tiempo de cocción
10-12 minutos

Moldes
Dos placas para horno planas, enmantecadas

Rendimiento
18 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 1 semana

Masas secas moca

Masas muy ricas e irresistibles, crocantes por fuera y húmedas por dentro.

INGREDIENTES

325 g de chocolate común, picado grueso (véase p. 32)

125 g de manteca sin sal

90 g de harina común

1/2 cucharadita de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

4 huevos

225 g de azúcar refinado

1 cucharadita de café instantáneo en polvo

2 cucharaditas extracto de vainilla

200 g chips de chocolate común

1 Derrita juntos el chocolate y la manteca en fuego suave (véase p. 34). Deje enfriar.

2 Tamice juntos la harina, el polvo de hornear y la sal.

3 Bata los huevos con el azúcar hasta que estén espesos y de color claro. Agregue el café en polvo y el extracto de vainilla. Incorpore el chocolate fundido. Agregue la mezcla de harina, revolviendo, y luego los chips de chocolate. Deje la mezcla en lugar fresco durante 15 minutos.

4 Ponga la masa a cucharadas al ras en las placas para horno ya preparadas, con 5 cm de espacio libre entre una y otra para que puedan leudar.

5 Lleve al horno precalentado durante 10-12 minutos, o hasta que las masas estén lustrosas y quebradas por arriba. Deje enfriar en las placas; luego ponga sobre rejilla de alambre.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10-12 minutos por horneada

Moldes
Dos o tres placas para horno planas, forradas con papel siliconado

Rendimiento
32 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 1-2 semanas



Galletitas de manteca/pasteles acremados de chocolate



Estas galletitas de manteca son tan livianas que se derriten en la boca. Constituyen un elegante acompañamiento para una ensalada de frutas o un helado.

INGREDIENTES

Para las galletitas

90 g de azúcar refinado

225 g de harina, tamizada

1 pizca de sal

45 g de cacao en polvo, tamizado

250 g de manteca sin sal, cortada en trozos del tamaño de arvejas

Para la decoración

125 g de chocolate común

30 g de chocolate blanco

1 Mezcle el azúcar refinado, la harina, la sal y el cacao en polvo dentro de un bol. Agregue la manteca y trabaje con los dedos para formar una masa.

2 Ponga la masa en una superficie ligeramente enharinada y estírela a rodillo hasta 5 mm de espesor. Corte las galletas con un cortapastas en forma de corazón (o de la forma que prefiera) de 5 cm. Póngalas en las placas para horno ya preparadas, cuidando de que no se toquen entre sí, y lleve al refrigerador durante una hora.

3 Lleve al horno precalentado durante unos 45 minutos o hasta que estén firmes. Enfríe algunos minutos en las placas antes de ponerlas sobre rejilla de alambre para que se enfríen por completo.

4 Para la decoración, derrita los chocolates por separado. Ponga el chocolate blanco fundido en una manga de papel, cortando en la punta un agujero muy pequeño.

5 Extienda el chocolate común sobre las galletitas. Antes de que haya endurecido, dibuje a manga líneas de chocolate blanco para hacer un diseño de emplumado, o remolinos si se quiere un diseño marmolado (véase p. 47). Deje endurecer.

Temperatura de horno
120°C/gas 1/2

Tiempo de cocción
45 minutos

Moldes
Dos placas planas para horno, forradas con papel siliconado

Rendimiento
36 unidades pequeñas

Conservación
Sin baño, en recipiente hermético, 1 semana

Masas secas Peonza

La masa de esta receta y las variaciones que sugiero se conservan en el refrigerador durante dos semanas, listas para cortar y hornear, preparando más masas secas/galletas en cualquier momento.



INGREDIENTES

375 g de harina común

200 g de manteca ligeramente salada

250 g de azúcar refinado

2 huevos

1 pizca de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla

30 g de chocolate común, fundido (véase p. 33)

1 Tamice la harina y reserve.

2 Bata la manteca hasta que esté cremosa; luego agregue el azúcar y bata hasta obtener una mezcla liviana y esponjosa. Bata ligeramente los huevos con la sal y el extracto de vainilla; incorpore gradualmente a la preparación anterior. Añada la harina tamizada, revolviendo bien.

3 Divida la masa por la mitad. Incorpore el chocolate fundido a una mitad, amasando bien. Envuelva las masas por separado y lleve al refrigerador durante 30 minutos.

4 Estire las dos masas a rodillo, entre láminas de película adhesiva, formando rectángulos de unos 7 cm de ancho y 5 mm de espesor. Ponga la masa oscura sobre la clara y enrolle como para hacer un arrollado. Envuelva apretado y lleve al refrigerador durante 4 horas o al congelador durante 1 hora.

5 Corte el firme rollo de masa en rodajas de 6 mm de espesor. Póngalas en las placas de horno preparadas y lleve al horno precalentado durante 8-10 minutos. Estando aún calientes, retire a superficie plana o a rejilla de alambre para enfriar.

VARIANTE
Masas secas de azúcar moreno. Sustituya el azúcar refinado por 250 g de azúcar moreno suave; omita el chocolate. Deje la masa en una sola pieza. Estire formando un rectángulo de 7 cm de ancho y 1 cm de espesor. Enrolle la masa y haga las piezas como en los pasos 4 y 5.

Temperatura del horno
190°C/punto 5

Tiempo de cocción
8-10 minutos por horneada

Moldes
Dos o tres placas para horno planas, enmantecadas

Rendimiento
36 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 2 semanas

Tejas de avellanas al chocolate

Estas finas tejas pueden ser convertidas en recipientes para frutas o helado. Prepárelos aun más chocolatados decorándolos a manga con chocolate fundido.

INGREDIENTES

90 g de avellanas tostadas (véase p. 38)

100 g de azúcar refinado

60 g de manteca ligeramente salada

5 cucharaditas de cacao en polvo

3 cucharadas de crema espesa

2 cucharadas de ron

2 claras de huevos grandes

45 g de harina común

30 g de chocolate común para decorar

1 Pique un tercio de las avellanas y reserve. Muela finamente las avellanas restantes junto con el azúcar.

2 Bata la manteca hasta que esté cremosa; luego agregue la mezcla de fruta y azúcar, cacao, crema y ron, revolviendo. Añada las claras de huevo, revolviendo apenas lo necesario para mezclar. Tamice la harina sobre la mezcla e incorpore.

3 Marque cuatro o cinco círculos de 11 cm de diámetro, separados por 5 cm, en las placas para horno ya preparadas. Ponga una cucharada escasa de la mezcla en el centro de cada círculo y extienda bien con el dorso de la cuchara. Rocíe con algunos trozos de avellanas picadas.

4 Lleve a horno precalentado durante cinco minutos o hasta que los bordes de las tejas comiencen a oscurecerse.

5 Retire las tejas con una espátula y, trabajando de prisa, póngalas sobre un rodillo (dentro de una taza o alrededor de un cuenco metálico, si desea hacer canastillas). Ponga la placa en el horno abierto, para mantener las tejas calientes y moldeables.

6 Funda el chocolate común (véase p. 33) y llene con cuchara una manga de papel (véase p. 46). Trace dibujos de chocolate en las tejas una vez que estén frías y secas.

Temperatura de horno
220°C/punto 7

Tiempo de cocción
5 minutos por horneada

Moldes
2 placas para horno, enmantecadas y enharinadas

Rendimiento
16 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 1 semana



Macarrones de coco

Un bocado de chocolate y coco. Aquí he sumergido la mitad de los macarrones en chocolate común o blanco, para luego trazarles a manga líneas del color contrastante. También se puede, simplemente sumergir la parte inferior en chocolate fundido, como en el caso de los Merengues bañados en chocolate (véase p. 81).

INGREDIENTES

125 g de chocolate común continental

2 claras de huevo

1 pizca de sal

100 g de azúcar granulado

180 g de coco rallado seco

1 cucharadita de extracto de vainilla

60 g de chocolate común y otro tanto de chocolate blanco, para decorar

1 Funda el chocolate (véase p. 33) y deje enfriar.

2 Bata las claras de huevo con la sal hasta que formen picos suaves. Agregue 3-4 cucharadas de azúcar y bata hasta que la preparación esté lustrosa y firme. Incorpore el azúcar restante, luego el chocolate, seguido por el coco y el extracto de vainilla.

3 Ponga cucharadas redondeadas de la mezcla a 2,5 cm de distancia en las placas para horno preparadas. Lleve al horno precalentado durante 15-18 minutos, hasta que los macarrones estén secos por fuera, pero blandos en el centro.

4 Funda por separado los chocolates para decoración (véase p. 33). Sumerja la mitad de las masas en uno de los chocolates. Deje endurecer en papel siliconado.

5 Ponga a cucharadas el resto del chocolate en mangas de papel y trace sobre los macarrones líneas de color contrastante.

Temperatura del horno
150°C/punto 2

Tiempo de cocción
15-18 minutos

Moldes
Dos placas para horno planas, foreradas con papel siliconado

Rendimiento
24 unidades

Conservación
en recipiente hermético, 4-5 días



Macarrones de chocolate

Estos delicados macarrones son crocantes por fuera, con el interior blando. Pueden unirse de a dos con mermelada de frambuesas o con Ganache de Chocolate (véase p. 136).

INGREDIENTES

225 g de azúcar impalpable

30 g de cacao en polvo

125 g de almendras molidas

4 claras de huevo

30 g de azúcar refinado

1 Tamice juntos el azúcar impalpable y el cacao en polvo, y encima las almendras molidas. Bata las claras hasta formar picos suaves. Añada el azúcar refinado y bata hasta que esté duro. Incorpore suavemente la mezcla de azúcar impalpable, con una cuchara metálica grande.

2 Llene con esta preparación una manga con boquilla de 1 cm. Dibuje pequeños círculos de 2,5 cm de diámetro, con 2,5 cm de separación entre uno y otro, en las placas para horno ya preparadas. Deje a temperatura ambiente unos 15 minutos.

3 Lleve al horno precalentado durante 10-12 minutos. Deje el horno algo entreabierto para permitir que escape el vapor. Retire los macarrones del horno y deje enfriar durante algunos minutos antes de retirarlos del papel.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10-12 minutos

Moldes
Dos placas para horno planas, forradas con papel siliconado

Rendimiento
36 unidades

Conservación
en recipiente hermético, 3-4 días

Masitas/galletas de nuez al chocolate

Estas masitas/galletas, finas como panqueques, son las favoritas de la familia. También resultan ricas si se las prepara con otras frutas secas, como avellanas o nueces de pecana.

INGREDIENTES

200 g de harina común
1/8 de cucharadita de sal
30 g de cacao en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato de soda
150 g de manteca sin sal
150 g de azúcar moreno oscuro
30 g de azúcar molida
1 yema de huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
90 g de nueces muy finamente picadas

1 Tamice la harina junto con la sal, el cacao en polvo y el bicarbonato.

2 Bata la manteca hasta que esté blanda; añada los dos azúcares y continúe batiendo hasta que esté bien mezclada. Añada batiendo la yema y la vainilla. Incorpore la mezcla de harina y las nueces. Con las manos levemente enharinadas, dé a la masa la forma de una salchicha, de 5 cm de diámetro.

3 Envuelva la masa en película adhesiva y lleve al refrigerador durante 2 horas, por lo menos, o congele hasta que esté muy firme (alrededor de una hora).

4 Utilizando un cuchillo muy delgado y afilado, corte la masa en rodajas de 2,5 mm. Póngalas en las placas preparadas y lleve al horno precalentado durante 8-10 minutos. Cuide que no se quemen ni se cocinen demasiado.

Temperatura de horno
190°C/gas 5

Tiempo de cocción
8-10 minutos por horneada

Moldes
Dos o tres placas para horno forradas por papel siliconado

Rendimiento
28 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 1 semana

Congelación
La masa congelada dura 1-2 meses

Biscotti de almendras al chocolate

En el norte de Italia, estas masitas/galletas, secas y firmes, se sirven acompañadas por una copa de mistela. Se las sumerge en el vino dulce para ablandarlas y para que absorban su rico sabor.

INGREDIENTES

125 g de almendras
300 g de harina común
1 cucharadita de polvo para hornear
1/2 cucharadita de sal
180 g de azúcar refinado
cáscara de 1/2 naranja, muy finamente picada
2 huevos
2 yemas
90 g de chocolate común, picado en trozos del tamaño de arvejas *(véase p. 32)*
1 clara de huevo ligeramente batida

1 Tueste ligeramente las almendras en una placa de horno sin enmantecar, a horno precalentado, durante 10 minutos. Una vez frías, pique grueso la mitad y deje aparte.

2 Muela finamente el resto de las almendras en una procesadora o licuadora. Tamice la harina junto con el polvo de hornear y la sal, dentro de un bol. Añada revolviendo el azúcar, las almendras molidas y la cáscara de naranja. haga un hueco en el centro de los ingredientes secos y agregue los huevos enteros y las yemas. Revuelva desde el centro, incorporando la harina, poco a poco, hasta que la mezcla se torne pegajosa. Agregue las almendras picadas y los trozos de chocolate.

3 Pase a una superficie enharinada y, tocando la masa con mano muy suave, divídala en 4 partes iguales. Forme con cada parte una salchicha de unos 23 cm x 4 cm y píntelas con clara de huevo. Póngalas bien separadas en la placa para horno enmantecada. Lleve al horno precalentado durante veinte minutos. Retire. Reduzca la temperatura de horno.

4 Corte la masa en rodajas de 1 cm, en sentido diagonal. Disponga las rodajas en las placas sin enmantecar.

5 Hornee durante 25-30 minutos, dando vuelta una vez. Retire del horno y deje enfriar por completo en la misma placa.

Temperatura de horno
190°C/gas 5; luego, 140°C/gas 1

Tiempo de cocción
Primera parte, 20 minutos;
Segunda parte, 25-30 minutos

Moldes
Placa para horno enmantecada y enharinada;
una o dos placas para horno enmantecadas

Rendimiento
40 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 2-3 semanas

Pasteles/tartaletas y tartas

Recubriendo una base de pastelería o una crocante masa de masa seca/galleta con el suntuoso chocolate, se crea la combinación perfecta para un postre. Existen muchas alternativas deliciosas, desde la Tarta de Peras al Chocolate, en el que la fruta realza el sabor del chocolate, hasta el livianísimo Pastel Chiffon de Chocolate, recubierto con remolinos de crema batida, y una rica versión del Pastel Banoffee. El helado y la crema batida, acompañamientos clásicos para los pasteles de postre, son sumamente aptos para servir con chocolate, pues intensifican su inigualable sabor.

Pastel Lodo del Mississippi



Una receta favorita en la cocina del sur de EE.UU. Tiene un apetitoso relleno de chocolate, con un toque de café, dentro de una liviana masa de pastelería al huevo.

INGREDIENTES

Para la masa

1 cantidad de masa para Pastel de Pecana al Chocolate (véase p. 96)

Para el relleno

150 g de manteca

30 g de chocolate común, picado (véase p. 32)

6 cucharadas de cacao en polvo, tamizado

2 cucharaditas de café expreso instantáneo en polvo

3 huevos

250 g de azúcar refinado

2 cucharadas de crema agria

3 cucharadas de almíbar dorado

1 cucharadita de extracto de vainilla

Rizos de chocolate común, blanco y de leche para decorar (véase p. 43).

1 Deje que la masa tome la temperatura ambiente. Amásela brevemente y luego estire en superficie ligeramente enharinada, hasta dejarla algo más delgada que para el Pastel de Pecana al Chocolate. Cubra el interior del molde y lleve al refrigerador mientras prepara el relleno.

2 Ponga una placa para hornear en el tercio inferior del horno y precaliente.

3 Para hacer el relleno, derrita suavemente la manteca en una cacerola pequeña. Retire del fuego y añada el chocolate, el cacao en polvo y el café, revolviendo bien hasta que el chocolate se haya fundido. Aparte.

4 Bata los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa; luego añada la crema agria, el almíbar dorado y el extracto de vainilla. Incorpore el chocolate y la mezcla de manteca, revolviendo bien.

5 Vierta el relleno en el cuenco de masa. Ponga todo en la placa caliente, y este en el horno precalentado durante 35-40 minutos, o hasta que el relleno se infle, formando una costra. Retire el pastel y deje enfriar sobre rejilla de alambre. El relleno se hundirá un poquito y puede resquebrajarse ligeramente al enfriar.

6 Antes de servir, decore con rizos de chocolate; los rizos mezclados de diferente color causan impresión. Un excelente acompañamiento para este pastel es el helado de vainilla.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
35-40 minutos

Molde
Molde de hojalata de 3,5 cm profundidad y 23 cm diámetro, base suelta, enmantecado

Rendimiento
8-10 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días



PASTEL LODO DEL MISSISSIPPI

Este rico pastel oscuro tiene un relleno estupendamente suave, que contiene dos tipos de chocolate, con una masa dulce. Inolvidable postre que se completa con elegantes rizos de chocolate.



Los grandes rizos de chocolate constituyen una cobertura elegante



El relleno dulce y cremoso da su nombre a este pastel

Pastel/tartaleta de mousse de chocolate



A esta masa de pastel se le da textura y sabor añadiendo avellanas finamente molidas. El relleno horneado, a base de huevos, crema y chocolate, tiene un toque de lujo: coñac o ron, agregado justo antes de llevar al horno.

DECORACIÓN DEL PASTEL

La superficie del Pastel de mousse de chocolate se resquebraja al enfriarse. Espolvoreándola con cacao en polvo y agregándole rizos grandes de chocolate, se pueden disimular las quebraduras, haciendo que formen parte de una atractiva decoración



INGREDIENTES

Para la masa

- *60 g de avellanas tostadas y peladas (véase p. 38), finamente molidas*
- *165 g de harina común, tamizada*
- *30 g de azúcar refinado*
- *125 g de manteca ligeramente salada, en dados*
- *1 huevo pequeño, ligeramente batido*
- *Un poco de agua helada*

Para el relleno

- *125 g de chocolate común o semidulce*
- *60 g de manteca*
- *2 huevos*
- *100 g de azúcar refinado*
- *2 cucharadas de harina*
- *4 cucharadas de crema espesa*
- *1 1/2 cucharada de ron o coñac*

Para la decoración

- *rizos de chocolate común (véase p. 43)*
- *cacao en polvo*

1 Para la masa, ponga en un bol grande las avellanas molidas, la harina y el azúcar. Agregue la manteca y trabaje con la yema de los dedos hasta que la preparación tome la forma de finas migas de pan. Mezcle huevo en cantidad suficiente y agua, si es necesario, para formar una masa dura (debe formar pequeñas bolas).

2 Ponga la masa en una superficie ligeramente enharinada y forme un bollo. Envuelva en película adhesiva y lleve al refrigerador durante 30 minutos.

3 Caliente el horno hasta la temperatura más alta, poniendo una placa para horno en el tercio inferior. Estire la masa sobre superficie ligeramente enharinada y forre con ella el molde para flan. Pinche la base con un tenedor. Forre la masa con papel vegetal asentado con porotos/frijoles secos (a fin de que la masa no haga globos de aire).

4 Ponga el molde en la placa caliente y hornee durante 10 minutos. Retire el papel y los porotos; luego hornee 5-8 minutos más. Enfríe sobre rejilla de alambre. Lleve el horno a la temperatura más baja.

5 Para el relleno, funda juntos el chocolate y la manteca (véase p. 34). Deje enfriar. Bata los huevos con el azúcar en un bol térmico grande, sobre agua caliente, unos 10 minutos, o hasta que la mezcla forme una cinta al levantar el batidor. Tamice la harina sobre ella y revuelva. Incorpore el chocolate, la crema y el licor.

6 Vierta el relleno en la masa y ponga en la placa caliente durante 15 minutos. Enfríe sobre rejilla de alambre.

7 Para decorar, disponga los rizos de chocolate sobre el pastel y espolvoree con cacao en polvo utilizando el tamiz.

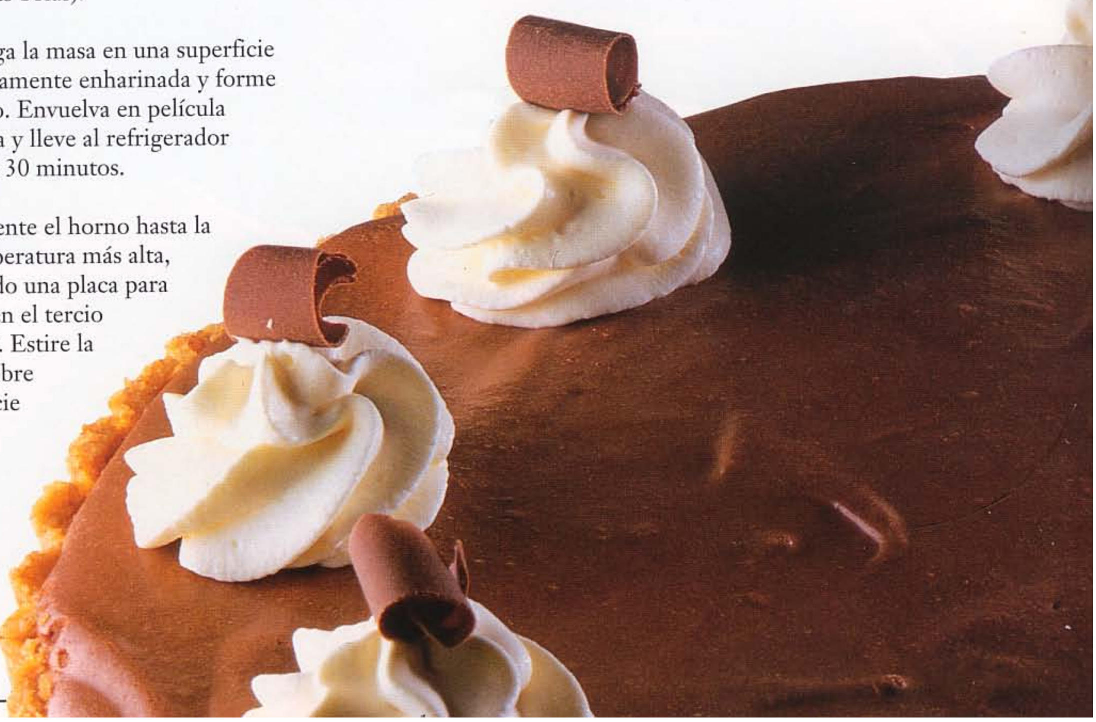
Temperatura del horno
200°C/punto 6; luego 190°C/punto 5

Tiempo de cocción
15-18 minutos para la masa
15 minutos para el pastel

Molde
Molde para la de base suelta, 3,5 cm profundidad, 23 cm diámetro, enmantecado.

Rendimiento
8 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días; aunque es mejor comerlo recién horneado



Pastel Chiffon de chocolate



Las claras de huevo, bien batidas, dan una gran ligereza a las natillas que rellenan este pastel, cremosas y con rico sabor a chocolate.

INGREDIENTES

Para la masa de masita/galleta

- *150 g de galletas integrales, triturados*
- *100 g de avellanas, nueces o almendras molidas*
- *90 g de manteca sin sal, derretida*

Para el relleno

- *2 cucharaditas de gelatina*
- *2 cucharadas de agua fría*
- *2 huevos, separados*
- *150 g de azúcar refinado*
- *250 ml de leche*
- *200 g de chocolate común cortado en trozos pequeños (véase p. 32)*
- *2 cucharaditas de extracto de vainilla*
- *300 ml de crema espesa*
- *1 pizca de sal*

Para la decoración

- *150 ml de crema espesa, batida*
- *rizos de chocolate común (véase p. 43)*

1 Ponga en un bol las galletas trituradas y la fruta seca, vierta la manteca y mezcle ligeramente con un tenedor. Ponga en el molde de flan, presionando la preparación contra los costados y el fondo, a fin de formar una base de bizcocho.

2 Lleve al horno precalentado durante 10 minutos. Enfríe sobre rejilla de alambre. Lleve al refrigerador en su molde hasta que lo necesite.

3 Para el relleno, ponga en una taza la gelatina y el agua y deje reposar hasta que la gelatina esté esponjosa, unos 5 minutos. Ponga la taza en agua caliente hasta que la gelatina se haya disuelto.

4 Bata las yemas de huevo con 90 g del azúcar. Lleve la leche a hervor y viértala sobre las yemas de huevo, batiendo constantemente; luego vuelva a poner la mezcla en la cacerola. Revuelva con cuchara de madera a fuego muy moderado, hasta que la mezcla espese lo suficiente para recubrir la cuchara. No permita que hierva; de lo contrario se corta. Retire las natillas del fuego y agregue la gelatina, revolviendo bien. Añada los trozos de chocolate y la vainilla, revolviendo hasta que la preparación esté uniforme. Deje enfriar.

5 Bata ligeramente la crema. Incorpórela a la preparación de chocolate ya fría, con una cuchara metálica grande. Bata las claras con la sal a punto nieve, agregando el resto del azúcar; bata hasta que forme picos rígidos. Incorpore cuidadosamente las claras a nieve a la preparacion anterior, mezclando bien sin batir en exceso. Vierta en la masa preparada; si gusta, puede alisar la superficie con una espátula. Enfríe durante 2 horas, por lo menos, o hasta que haya endurecido; mantenga en refrigerador hasta el momento de servir.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10 minutos

Molde
Molde de hojalata para flan, base suelta, 3,5 cm profundidad, 23 cm diámetro

Rendimiento
8 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días

* **Advertencia:**
Esta receta contiene clara de huevo cruda (véase p. 9)



PARA DECORAR EL PASTEL
Sobre la superficie del Pastel Chiffon de Chocolate se hacen a manga rosetas de crema bien montada (véase p. 48). Como toque final, sobre cada roseta de crema se pone un pequeño rizo de chocolate.

Pastel/tartaleta de pecana al chocolate



Esta es una variante del Pastel de Pecana, tan popular en EE.UU. El relleno de chocolate oscuro se aromatiza con ron.

INGREDIENTES

Para la masa

190 g de harina común, tamizada
2 cucharadas de azúcar refinado
1/2 cucharadita de sal
100 g de manteca sin sal, helada, cortada en trozos pequeños
1 yema de huevo
2 cucharadas de agua helada

Para el relleno

60 g de manteca
2 cucharadas de cacao en polvo
250 ml de almíbar dorado
3 huevos
90 g de azúcar moreno oscuro suave
2 cucharadas de ron
250 g de nueces de pecana

1 Para hacer la masa, tamice juntos en un bol la harina, el azúcar y la sal. Mezcle la manteca y la harina trabajándolas con la yema de los dedos, hasta que la mezcla parezca avena. Mezcle la yema de huevo con el agua e incorpórela a la preparación, mezclando suavemente con un tenedor hasta que forme bolitas.

2 Dé a la masa forma de bollo, envuelva en película adhesiva y lleve a heladera durante 30 minutos. Estire la masa y forre el molde de flan. Enfríe mientras prepara el relleno.

3 Mientras calienta el horno, ponga adentro una placa de hornear. Para el relleno, derrita suavemente la manteca; luego retire del fuego e incorpore el cacao y el almíbar dorado, revolviendo bien. Bata suavemente los huevos con el azúcar y el ron. Agregue la preparación de almíbar. Pique la mitad de las nueces de pecana y agregue a la mezcla. Vierta dentro de la masa. Disponga en la superficie las nueces restantes.

4 Lleve al horno en la placa caliente durante 35-40 minutos, o hasta que el relleno haya endurecido. Si la masa se oscurece demasiado, cubra el pastel con papel de aluminio. Sirva caliente o a temperatura ambiente.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
35-40 minutos

Molde
Molde de hojalata para flan, 24 cm, base suelta, enmantecado

Rendimiento
8-10 porciones

Conservación
En recipiente hermético dentro del refrigerador, 2 días

Tarteletas de fruta al chocolate

Estas deliciosas tarteletas se rellenan con crema y frutas frescas. La base de masa de chocolate es fácil de hacer; los ingredientes se mezclan en una cacerola.



INGREDIENTES

Para la masa

150 g de manteca ligeramente salada, cortada en trozos pequeños
60 g de azúcar moreno oscuro, suave
3 cucharadas de cacao en polvo
250 g de harina común
1 clara de huevo pequeño

Para el relleno y la decoración

150 g de jalea de grosella roja
1 cucharada de agua
150 ml de crema espesa, ligeramente batida
hojas de chocolate (véase p. 43)

1 Para la masa, revuelva juntos la manteca, el azúcar y el cacao en una cacerola, a fuego muy moderado, hasta que se derrita la manteca y los ingredientes estén mezclados. Retire la cacerola del fuego y agregue la harina, revolviendo bien; luego, clara de huevo en cantidad suficiente para hacer una masa firme. Envuelva en película adhesiva y enfríe durante 15 minutos.

2 Divida la masa enfriada en ocho bolas. Estire cada una entre láminas de película adhesiva. Con un cortapasta sencillo de 10 cm, corte cada porción de masa en un círculo.

3 Forre los moldes de tarteleta con esos círculos, pinche las bases con un tenedor y enfríe durante 15 minutos.

4 Lleve la masa al horno precalentado durante 20-25 minutos. Retire del horno y enfríe sobre rejilla de alambre; luego retire la masa de los moldes, con mucho cuidado.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
20-25 minutos

Molde
Ocho moldes de tarteleta de 6 cm

Rendimiento
8 unidades

Conservación
Sin relleno, la masa bien envuelta se conserva por 3 días

PARA TERMINAR LAS TARTELETAS DE FRUTA

Prepare un baño fundiendo suavemente la jalea de grosella en el agua. Aplique a pincel una fina capa de baño al interior de la masa. Bata la crema hasta que forme picos suaves y ponga con una cuchara dentro de la masa. Ponga las frutas sobre la crema y pinte con baño de grosella. Intercale hojas de chocolate.



Tarta de pera al chocolate





Las peras se llevan muy bien con el chocolate; eso explica por qué hay tantos postres basados en esa combinación. Esta receta los une dentro de una deliciosa masa de almendra. Escoja peras maduras y firmes, tipo cornice o williams.



INGREDIENTES

Para la masa

165 g de harina común

30 g de azúcar refinado

30 g de almendras molidas

1/2 cucharadita de sal

125 g de manteca sin sal helada, en dados

3-4 de cucharadas agua helada

Para el relleno

4 o 5 peras maduras para postre, según su tamaño

1 1/2 cucharada de azúcar refinado

90 g de manteca sin sal

45 g de cacao en polvo

1 huevo

180 g de azúcar granulado

45 g de harina común

1 cucharadita de extracto de vainilla

azúcar impalpable para decorar

1 Para la masa, tamice juntos en un bol la harina, el azúcar, las almendras molidas y la sal. Agregue la manteca y trabaje con la yema de los dedos hasta que la mezcla adquiera el aspecto de finas migas de pan. Utilizando un tenedor, mezcle agua en cantidad suficiente para que la mezcla forme grumos.

2 Ponga la masa en una superficie plana y déle rápidamente forma de bola. Envuelva en película adhesiva y lleve a refrigerador durante 30 minutos, por lo menos.

3 Estire la pasta en una superficie ligeramente enharinada y forre con ella el molde preparado. Lleve a congelador mientras prepara las peras.

4 Pele las peras, divida en cuartos y quite el corazón. Pinche la masa con un tenedor y rocíela con el azúcar refinado. Disponga las peras en la masa cruda y lleve al horno precalentado durante 15 minutos. Retire y ponga sobre rejilla de alambre hasta que llegue el momento de rellenar.

5 Mientras tanto complete el relleno. Derrita la manteca, agregue el cacao y revuelva hasta que esté uniforme. Bata el huevo con el azúcar y agregue a la mezcla de cacao. Tamice la harina sobre la preparación e incorpore. Agregue el extracto de vainilla, revolviendo bien. Vierta el relleno sobre las peras y alíselo con una espátula todo lo que pueda.

6 Vuelva a poner la tarta en el horno durante 15 minutos o hasta que el relleno haya endurecido. Deje enfriar sobre rejilla de alambre. Antes de servir, decore la superficie espolvoreándola con azúcar impalpable.

Temperatura del horno
200°C/punto 6

Tiempo de cocción
15 minutos para la base y las peras
15-20 minutos con el relleno

Molde
Molde de hojalata para flan, base suelta, 23 cm, enmantecado

Rendimiento
8-10 porciones

Conservación
en refrigerador, 2 días

Pastel Banoffee al chocolate



Este postre se caracteriza por su extravagante superposición de ingredientes: una mezcla de crema y chocolate sobre base de galleta; luego, una capa de dulce de leche/crema "toffee", cubierta de rodajas de banana; finalmente, crema bien batida sobre la que se amontonan rizos de chocolate.

INGREDIENTES

Para el relleno

2 latas de 400 ml de leche condensada azucarada

150 g de chocolate común continental o semiamargo, fundido (véase pá g 33)

125 ml de crema espesa

1 cucharadita extracto de vainilla

Para la masa

260 g de galletas integrales

90 g de manteca ligeramente salada, derretida

Para el recubrimiento

3 bananas maduras pequeñas

300 ml de crema espesa, montada

rizos de chocolate común, blanco y con leche (véase p. 43)

cacao en polvo para espolvorear

1 Practique un pequeño agujero en la parte superior de cada lata de leche condensada. Póngalas en una cacerola lo bastante grande como para sumergirlas en agua. Lleve a hervor y deje hervir lentamente durante dos horas, con la cacerola parcialmente cubierta, agregando más agua si fuera necesario. Retire las latas y deje enfriar.

2 Para la base de bizcocho, ponga las galletas en un bol y vierta la manteca. Mezcle y ponga en el molde preparado, presionando para formar una capa uniforme, primero contra los costados y luego contra el fondo. Lleve al horno precalentado durante 10 minutos. Enfríe sobre rejilla de alambre y lleve al refrigerador hasta que deba rellenar.

3 Continúe preparando el relleno. Bata la crema hasta que espese y, cuando el chocolate esté tibio, mezcle ambos. Incorpore la vainilla. Ponga la mezcla a cuchara dentro de la masa de bizcocho, esparciéndola en una capa uniforme. Lleve al refrigerador hasta que endurezca.

4 Abra las latas de leche condensada fría, que se habrá convertido en una crema tipo "toffee" o dulce de leche. Vierta en un bol y bata hasta que esté suave. Cubra con ella la capa de chocolate y enfríe hasta el momento de servir.

5 Antes de servir complete el recubrimiento. Corte las bananas en rodajas y disponga sobre la capa de "toffee". Cubra con la crema. Amontone los rizos de chocolate y termine espolvoreando con cacao en polvo.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
10 minutos

Molde
Molde de hojalata para flan, base suelta, 3,5 cm profundidad, 23 cm diámetro, enmantecado

Rendimiento
10-12 porciones

Conservación
En refrigerador, sin cobertura de banana y crema, 2 días

Paso previo
Prepare el dulce de leche/"toffee" con un día de anticipación y consérvelo en refrigerador



Budines calientes de chocolate

En un frío día de invierno, ¿hay algo mejor para entrar en calor que un postre caliente de chocolate? El aroma del chocolate despierta las papilas gustativas con una alegre expectativa. Existen muchas delicias calientes que tientan el paladar, desde el liviano *soufflé* hasta el suntuoso budín aromatizado a la naranja. Para una ocasión especial se pueden preparar delgadas y elegantes *crêpes*, llenas de apetitosa crema de chocolate, o una aromática *fondue* de chocolate perfumada con ron. Todos estos postres son delicias invernales para entrar en calor.

Fondue de chocolate al ron

Un postre muy satisfactorio para los chocoadictos. Ponga la fondue de chocolate caliente en el centro de la mesa, acompañada de una bandeja grande llena de torta, masas secas/galletas, fruta recién cortada y tenedores para sumergir. Se puede servir la fondue sin agregados o aromatizarlo con licores o bebidas blancas.

Sirva un atractivo despliegue de frutas, tortas y masas secas para sumergir en la fondue



INGREDIENTES

125 g de azúcar refinado

125 ml de agua

180 g de chocolate común continental

60 g de manteca

50 ml de ron

torta de masa firme, cortada en cubos de 2,5 cm

masas secas/galletas sencillas

frutillas frescas enteras, trocitos de ananá o pera, frambuesas, gajos de naranja, cerezas y otras frutas frescas.

1 Ponga en una cacerola el azúcar con el agua y revuelva a fuego suave hasta que el azúcar se haya disuelto. Retire del fuego y deje enfriar.

2 Funda el chocolate con la manteca (véase p. 34). Agregue el chocolate al almíbar, revolviendo bien.

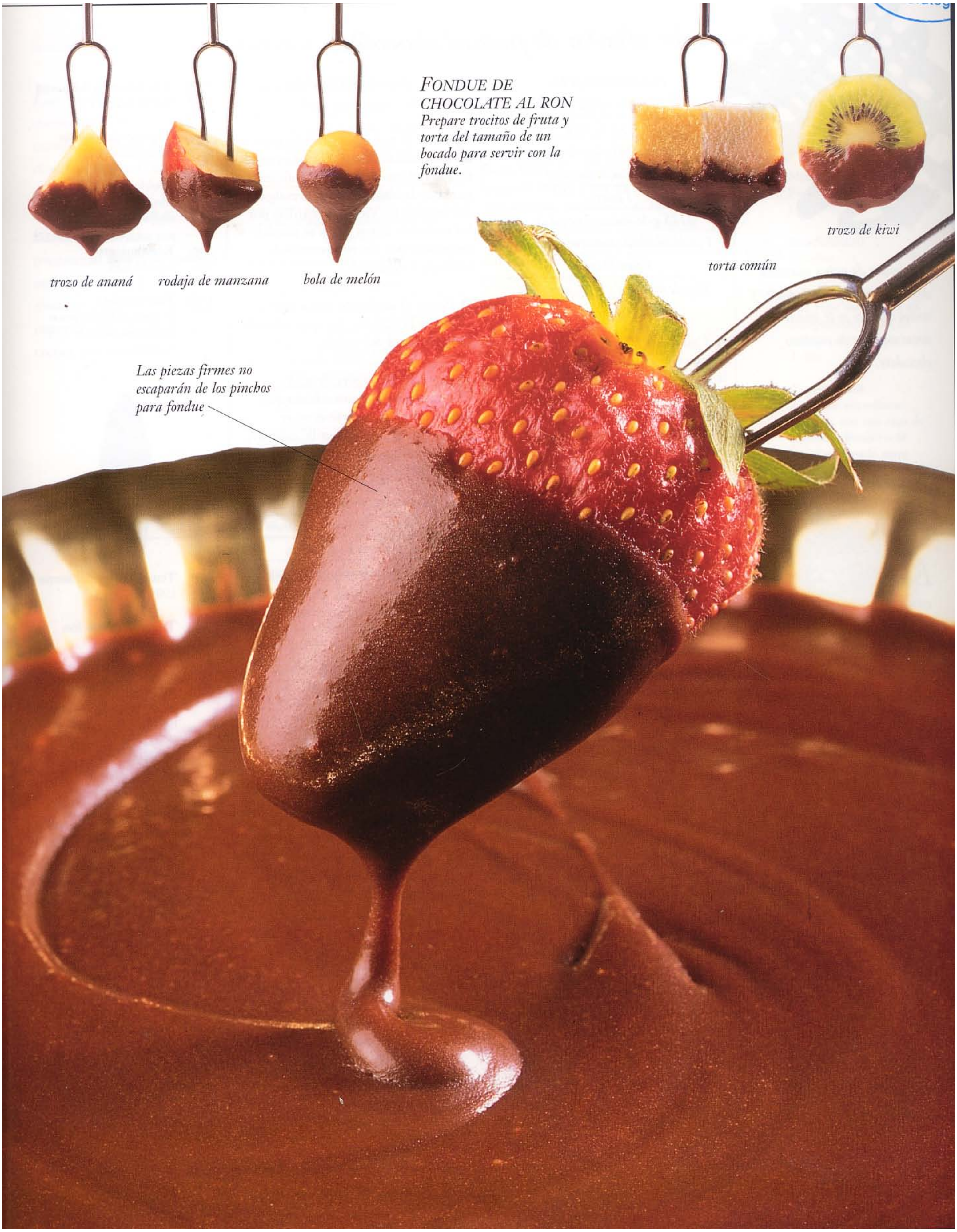
3 Para servir vuelva a calentar la fondue en el microondas o a baño de María. Agruegue el ron al chocolate, revolviendo bien. Ponga en una vasija para fondue o en un escalfador. Sirva caliente, con una variedad de frutas, bizcochos y cubos de torta.

NOTA: es posible que haya que recalentar suavemente el chocolate antes de terminar la comida. Si utiliza un escalfador o un recipiente para fondue con llama de alcohol, no la mantenga constantemente encendida, pues el exceso de calor puede hacer que el chocolate se torne grumoso.

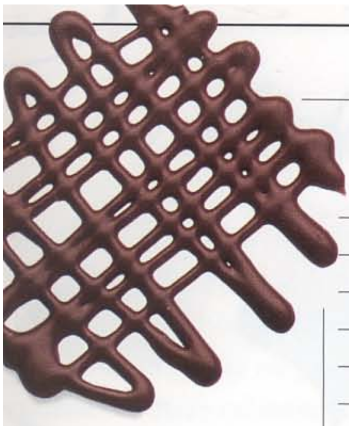
Rendimiento
6-8 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días





FONDUE DE CHOCOLATE AL RON
Prepare trocitos de fruta y torta del tamaño de un bocado para servir con la fondue.



Budín de pan al chocolate

El budín de pan y manteca deja de ser un postre para niños cuando se le añade unas natillas de cremoso chocolate.

INGREDIENTES

250 ml de crema espesa
250 ml de leche
1/2 cucharadita de sal
25 g de cacao en polvo
3 huevos
125 g de azúcar granulado
1 cucharadita de extracto de vainilla
3 panes blandos
30 g de manteca sin sal, ablandada.

1 Caliente a fuego suave, en una cacerola de base gruesa, la crema, la leche y la sal, hasta que rompa el hervor. Luego retire del fuego. Tamice el cacao en polvo sobre la preparación y bata hasta mezclar bien. Bata los huevos con el azúcar y agregue a la preparación anterior, batiendo bien. Agregue el extracto de vainilla.

2 Corte el pan en rodajas finas y úntelas con manteca. Ponga en el molde rodajas en cantidad suficiente para que la última capa sobresalga del recipiente. Vierta las natillas por los costados. Estos pasos se pueden ejecutar una o dos horas antes de hornear, a voluntad.

3 Ponga el molde en una asadera. Llene la asadera con agua caliente hasta la mitad del molde.

4 Lleve al horno precalentado durante 40 minutos o hasta que endurezca. Si la superficie no se tuesta, gratine bajo el "grill" caliente. Si se prefiere, se puede servir con una jarrita de crema espesa.

Temperatura del horno
160°C/punto 3

Tiempo de cocción
40 minutos

Molde
Molde de 1 litro para *soufflé*, enmantecado

Rendimiento
6 porciones

Paso previo
Prepare el budín una o dos horas antes de hornear

Soufflé de chocolate

Este soufflé, estupendamente liviano y muy achocolatado, tiene un dejo de alcohol para darle un toque extravagante.



INGREDIENTES

100 g de chocolate común
3 cucharadas de harina de maíz
250 ml de leche
60 g de azúcar refinado
3 cucharadas de licor Grand Marnier, cointreau o curaçao
30 g de manteca sin sal
5 claras de huevo
1 pizca de sal
3 yemas de huevo

Para servir

Crema inglesa (véase p. 134) o
175 ml crema espesa batida

1 Rompa el chocolate en trozos y fúndalo (véase p. 33). Aparte.

2 Mezcle la harina de maíz con algunas cucharadas de leche, hasta formar una pasta suave; luego agregue poco a poco el resto de la leche, revolviendo bien. Vierta en una cacerola, agregue la mitad del azúcar y lleve a hervor, revolviendo sin cesar. Hierva 1 minuto, retire del fuego y agregue el chocolate y el licor, revolviendo bien. Distribuya la manteca en la superficie y deje entibiar.

3 Mientras tanto, bata las claras de huevo con la sal hasta que formen picos suaves. Agregue el resto del azúcar y continúe batiendo hasta que la mezcla esté brillante y dura.

4 Añada a la mezcla de chocolate las yemas de huevo, una a una, revolviendo bien. Luego incorpore una cucharada grande de las claras a nieve. Incorpore cuidadosamente el resto de las claras, utilizando una cuchara metálica grande.

5 Vierta la preparación en un molde para *soufflé* ya preparado y lleve al centro del horno precalentado durante 35 minutos, o hasta que el *soufflé* se haya levantado; la superficie debe estar tostada, con el centro aún tembloroso.

6 Sirva de inmediato, con la crema inglesa por separado. También se puede servir con crema batida.

Temperatura del horno
190°C/punto 5

Tiempo de cocción
35 minutos

Molde
Molde para *soufflé* de 1 litro, enmantecado y ligeramente espolvoreado con azúcar refinado, forrado con papel siliconado de 10 cm de ancho, también enmantecado y espolvoreado con azúcar refinado, atado en redondo

Rendimiento
4 porciones

Crêpes rellenas de amaretti al chocolate

Las sencillas crêpes *se convierten en algo especial cuando se rellenan con elementos contrastantes: el sabor del chocolate se mezcla con el de las almendras; los bizcochos triturados son crocantes al lado de la suave mezcla de crema y chocolate. No es imprescindible flambear las* crépes *con coñac.*



INGREDIENTES

Para las crêpes

- *125 g de harina común*
- *1/2 cucharadita de sal*
- *3 huevos*
- *250 ml de leche*
- *2 cucharadas de manteca sin sal, derretida*
- *aceite o manteca para untar la sartén*

Para el relleno

- *275 ml de leche*
- *3 yemas de huevo*
- *75 g de azúcar refinado*
- *30 g de harina común*
- *75 g de chocolate común, picado (véase p. 32)*
- *1 cucharada licor de almendras, como Amaretto di Saronno*
- *150 ml de crema ligeramente batida*
- *60 g de amaretti, triturados*
- *manteca derretida para pintar*
- *azúcar para espolvorear*
- *3-4 cucharadas de coñac para flambear*

1 Para las *crêpes*, tamice la harina con la sal en un bol, haga un hueco en el centro y añada los huevos y la leche. Bata desde el centro, mezclando lentamente los ingredientes; luego agregue la manteca derretida. Ponga cuidado de no batir en exceso. Deje reposar 20 minutos, por lo menos. Debe tener la consistencia de una crema liviana. Si es necesario, aligere la mezcla con algunas cucharadas de agua.

2 Unte de aceite una sartén de 23 cm. Caliente bien (hasta que una gota de mezcla crepite de inmediato). Vierta en la sartén una cucharada grande de mezcla, inclinándola rápidamente de un lado a otro para que aquella se extienda de manera uniforme. (Si hay exceso de mezcla, retírelo; ajuste la cantidad de la cucharada para la próxima *crêpe*.) Cocine a fuego fuerte hasta que esté tostada; luego dé vuelta y cocine la otra cara durante 10 segundos. Tal vez necesite hacer varias *crêpes* antes de dar con la consistencia debida, la cantidad de masa y el calor correctos. A medida que vaya retirando, apile en un plato.

3 Para el relleno, lleve la leche a hervor. Bata las yemas junto con el azúcar y la harina, en un bol mediano. Agregue la leche caliente, batiendo bien; vuelva a poner la mezcla en la cacerola y hierva a fuego suave 2 minutos, revolviendo constantemente. Retire del fuego y añada el chocolate y el licor, revolviendo siempre. Cuando la crema de chocolate se haya enfriado, incorpore la crema ligeramente batida y las migas de amaretti.

4 Enmanteque un plato térmico grande, para gratinar. Ponga una cucharada de relleno en la cara interior de una *crêpe*, enrolle y ponga en el plato, con el borde hacia abajo. También puede doblar las *crêpes* en cuatro y ponerlas superpuestas en el plato. Continúe hasta haber usado todas las *crêpes*.

5 Pinte las superficies con manteca derretida y esparza sobre ellas un poco de azúcar. Cubra con una hoja de papel siliconado. Lleve al horno precalentado durante 15-20 minutos o hasta que estén calientes. Caliente el coñac en una cacerola pequeña, flambee y vierta sobre las *crêpes*. Sirva inmediatamente.



Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
15-20 minutos

Molde
Plato de gratinar de 1 litro

Rendimiento
18 *crêpes*

Conservación
Las *crêpes* sin relleno, en refrigerador, 2 días. El relleno, en refrigerador, 2 días.

Congelación
Las *crêpes* sin rellenar, 2 meses, con una capa de película adhesiva o de papel siliconado entre una y otra.





Budines de naranja al chocolate

Ɛstos budines individuales cuecen en el horno, a ᵢño de María, lo cual ɪuda a darles la textura · un budín ligero hecho al ɪpor.

INGREDIENTES

Ralladura de 1/2 naranja
100 g de chocolate común, fundido (véase p. 33)
6 huevos, separados
60 g de azúcar granulado
100 g de almendras molidas
60 g de migas de torta de chocolate
1 pizca de sal
Para la salsa
300 ml de crema espesa
2-3 cucharadas de azúcar refinado
1-2 cucharadas de cointreau u otro licor aromatizado a la naranja

1 Mezcle la ralladura de naranja con el chocolate. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén claras. Incorpore el chocolate; luego, las almendras y las migas de torta.

2 Bata las claras con la sal a punto nieve. Incorpore una cucharada grande de claras a la mezcla de chocolate, para aligerarla; luego añada con cuidado el resto de las claras.

3 Vierta la mezcla en los moldes preparados y cubra con papel de aluminio enmantecado. Ponga los moldes en una asadera de 5 cm de profundidad, por lo menos. Llénela de agua caliente hasta la mitad de los moldes.

4 Ponga cuidadosamente la asadera en el horno precalentado y hornee durante 30 minutos o hasta que endurezca.

5 Para hacer la salsa, bata la crema hasta que empiece apenas a espesarse. Agregue 2 cucharadas de azúcar y 1 de licor. Pruebe y ajuste el sabor a su paladar.

6 Para desmoldar los budines, deslice un cuchillo alrededor de la cara interior de los moldes; ponga un plato sobre cada uno, invierta y dé un golpe seco en el fondo del molde vuelto hacia arriba, para que suelte el budín. Vierta una cucharada de salsa sobre cada uno y sirva caliente.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
30 minutos

Molde
8 moldes metálicos para budín, de 175 ml, enmantecados y azucarados

Rendimiento
8 unidades

Conservación
Es mejor consumir de inmediato

Budín de chocolate al vapor

ı utiliza migas de torta en ᴢ de la tradicional harina se ɣra un budín al vapor ɪiano y aireado, diferente de que recordamos de nuestros ɪs de escuela. Puede ɔmatizarse con un licor ɔorito o con jengibre, como la variación que se sugiere.

INGREDIENTES

180 g de torta de chocolate
2 cucharaditas de canela en polvo
90 g de chocolate común continental
175 ml de leche
60 g de manteca
60 g de azúcar granulado
3 huevos, separados
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 pizca pequeña de cremor tártaro
Para servir
Salsa de chocolate amargo (véase p. 134) o 175 ml de crema batida



1 Rompa la torta de chocolate en trozos. Ponga los pedazos en una procesadora o licuadora y pulse el botón brevemente para reducirla a migas. Mezcle con la canela.

2 Funda el chocolate con la leche (véase p. 34); revuelva hasta que esté uniforme y aparte.

3 Bata la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa. Agregue las yemas, una a una, y revuelva hasta mezclar bien. Añada a las migas de torta la leche con chocolate y mezcle. Vierta la mezcla de migas sobre la manteca batida, revolviendo bien. Añada la vainilla.

4 Bata las claras de huevo con el cremor tártaro hasta que forme picos rígidos. Incorpore a la mezcla de chocolate. Vierta en el bol enmantecado. Cubra el bol con una hoja plisada de papel siliconado. Tape con una servilleta y átela ajustadamente con un cordel, por debajo del borde del bol.

Tiempo de cocción
65-75 minutos

Molde
Molde para budín de 1 litro, bien enmantecado

Rendimiento
6-8 porciones



Levante las puntas de la servilleta y átelas formando un asa. Recorte cualquier sobrante de papel siliconado.

5 Ponga un posafuentes o un platito invertido en el fondo de una cacerola honda. Llene con agua suficiente para cubrir el bol hasta la mitad. Caliente el agua y, cuando esté hirviendo suavemente, coloque el budín dentro de la cacerola, cubra y deje cocer al vapor durante 65-70 minutos.

6 Retire cuidadosamente el budín del agua. Retire la servilleta y el papel. Deslice un cuchillo por la cara interior del bol, para desprender el budín, y desmolde en una fuente honda.

7 Antes de servir, vierta sobre el budín una Salsa de Chocolate Amargo y acompañe con el resto de la salsa en una jarrita aparte. También se puede servir el budín con crema batida.

BUDÍN DE CHOCOLATE AL VAPOR

He aquí un budín caliente delicioso, aunque liviano. Si se desea un sabor diferente, pruebe la alternativa: aromatizarlo con jengibre.



VARIACIÓN

Budín de chocolate al vapor con jengibre

Omita la canela y el extracto de vainilla; en cambio agregue una cucharadita de jengibre molido, 2 cucharadas de raíz de jengibre picada y 1 cucharada de jarabe de jengibre.



Postres fríos

Jna refrescante ligereza caracteriza a estos ostres fríos, entre los que se incluyen *mousses*, legantes tarrinas y suaves cremas. Una fina ariedad de chocolate se mezcla con una nemorable combinación de sabores: chocolate lanco con limas, chocolate común con ron o un licor de naranjas, por ejemplo, en asociaciones a un tiempo clásicas y originales. En varias recetas, el café destaca la riqueza del chocolate. Salsas, cremas y muchas sugerencias para decorar con elegancia dan el perfecto toque final a todos los postres.

Mousse de chocolate Terciopelo



He aquí una mousse 'oriosamente suave: de ahí ı evocativo nombre. ervida con una simple rema inglesa resulta 'egante, pero también nstituye una base excelente ıra postres más atrevidos.

INGREDIENTES

150 g de chocolate común continental, fundido

3 huevos, separados

75 g de manteca sin sal, cortada en trozos pequeños

1 cucharada de crema de cacao o Tía María o 2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 clara de huevo

1 pizca de sal

1 cantidad Crema Inglesa (véase p. 134)

Chocolate común fundido (véase p. 33) para decorar

1 Funda el chocolate (véase p. 42). Estando aún caliente, agregue las yemas una a una, batiendo bien. Agregue la manteca, revolviendo. Cuando la mezcla esté uniforme, añada el licor o extracto de vainilla.

2 Bata las 4 claras de huevo con una pizca de sal, hasta que formen picos duros. Incorpore una cucharada colmada de claras a la mezcla de chocolate, a fin de aligerarla; luego incorpore cuidadosamente el resto de las claras.

3 Ponga la mezcla en la fuente, cubra y lleve al refrigerador hasta que endurezca (unas 4 horas).

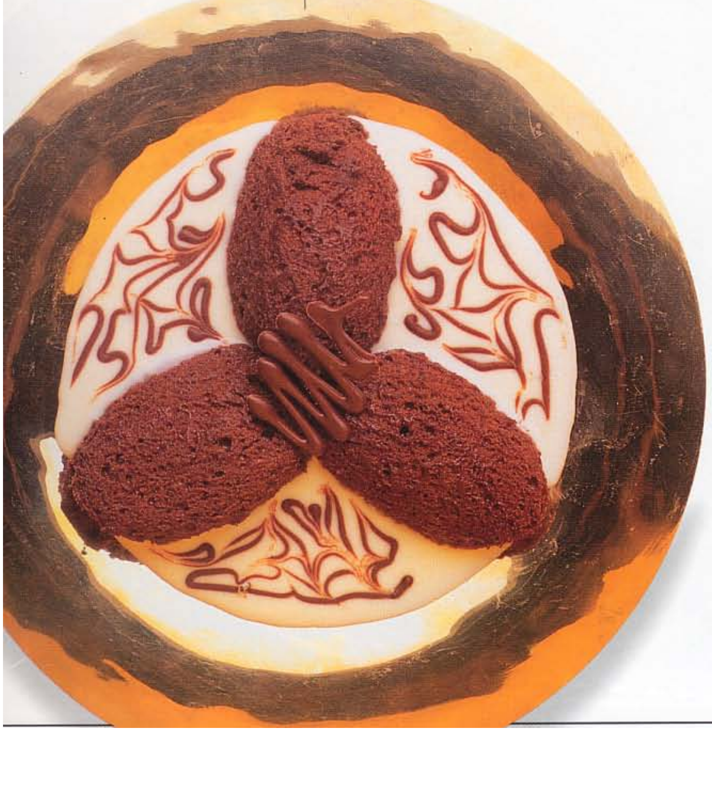
4 Para servir, vierta crema inglesa en cada uno de los platos de postre y caliente una cuchara en agua hirviendo; luego húndala en la *mousse* para retirar una porción de forma ovalada. Ponga las porciones sobre la crema inglesa, con el lado redondeado hacia arriba. Decore la superficie con líneas de chocolate fundido trazadas a manga y quiébrelas con un escarbadientes para formar un diseño.

Equipo
Fuente para gratinar (u otra de poca profundidad) 20 cm

Rendimiento
6 porciones

Conservación
En referigerador, cubierta, 1 semana

* **Advertencia**
Esta receta contiene clara de huevo sin cocer (véase p. 9).



VARIACIÓN
Milhojas marmolado
Ponga cucharadas de Mousse de chocolate Terciopelo entre ondas de chocolate marmolado común y blanco (véase p. 45), apilándolas como si fueran capas de una torta.



Milhojas marmolado
(Véase más abajo, a la izquierda)



EL MILHOJAS MARMOLADO pone la cremosa Mousse de chocolate Terciopelo entre crocantes ondas de chocolate común y blanco.

Mousse de chocolate blanco y limas

En esta mousse deliciosamente simple, el sabor suave y cremoso del chocolate blanco contrasta con el penetrante de las limas frescas, más suaves y menos agrias que el limón.

INGREDIENTES

Para la mousse

1 1/2 cucharadita gelatina

2 cucharadas de agua fría

250 g de chocolate blanco, picado (véase p. 32)

150 ml de crema espesa

5 cucharadas de jugo de limas

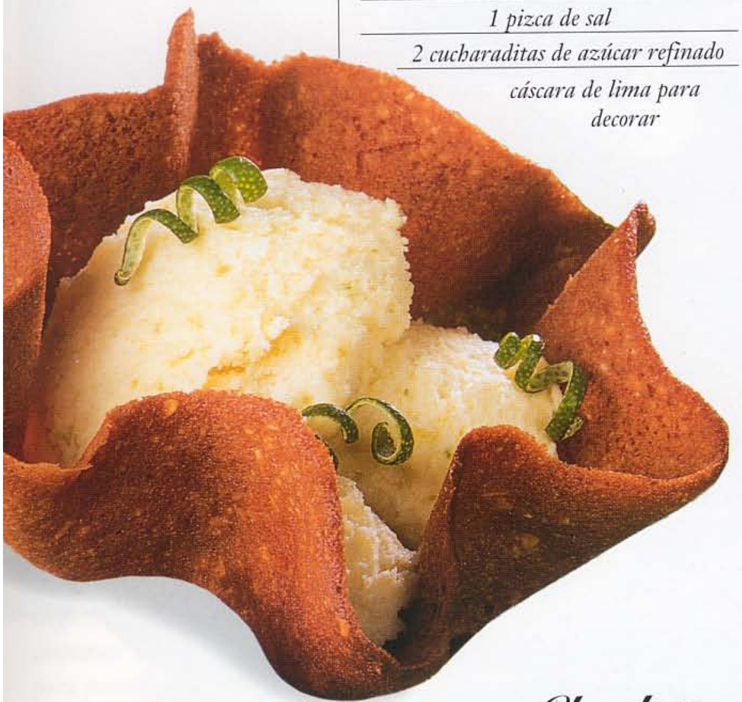
cáscara rallada de 1 lima

2 claras de huevo

1 pizca de sal

2 cucharaditas de azúcar refinado

cáscara de lima para decorar



1 Eche suavemente la gelatina en el agua, dentro de una taza, y deje reposar 5 minutos para que se ponga esponjosa. Ponga la taza en un bol con agua caliente hasta que se disuelva.

2 Funda cuidadosamente el chocolate (véase p. 33). Monte la crema hasta que forme picos suaves. Agregue al chocolate una cucharada grande de crema, revolviendo. Agregue la gelatina, el jugo de lima y la ralladura; incorpore la crema restante.

3 Bata las claras con la sal hasta que formen picos suaves. Añada el azúcar y bata 30 segundos más. Incorpore una cucharada grande de clara al chocolate; luego, el resto de las claras montadas.

4 Puede dejar la mezcla en el bol o ponerla en seis potes pequeños y llevar al refrigerador durante 4-6 horas. Para servir, deje la *mousse* en los moldes o llene con ella canastillos de avellana al chocolate (véase p. 89). Decore con espirales de cáscara de lima.

Moldes
Seis moldecillos (optativo)

Rendimiento
6 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días

* **Advertencia**
Esta receta contiene claras de huevo crudas (véase p. 9)

Charlotte de chocolate

El Charlotte tradicional recibe aquí un toque de sofisticación con el agregado de chocolate y café.

INGREDIENTES

180 g de chocolate común continental

150 g de manteca sin sal, cortada en trozos pequeños

45 g de cacao en polvo

2 huevos

90 g de azúcar refinado

1-2 cucharadas de ron blanco

300 ml de crema espesa, montada

1 pocillo de café negro, fuerte

325 g de dedos de chocolate, aprox.

1 Funda el chocolate (véase p. 33). Estando aún caliente, bata la manteca, luego el cacao.

2 Bata los huevos con el azúcar sobre un bol de agua caliente, hasta que la mezcla esté muy espesa y deje una cinta al levantarse el batidor. Con una cuchara de metal, incorpore cuidadosamente la mezcla de chocolate, ron y crema batida.

3 Pinte con café el lado plano de los dedos de chocolate y forre el fondo y los costados del molde, cortando para darles forma cuando sea necesario, con el lado pintado hacia adentro. Vierta la mezcla de chocolate en el molde, usando una cuchara. Cubra con película adhesiva y deje en el refrigerador durante toda la noche.

4 Una hora antes de servir, desmolde el Charlotte en una fuente para postre y deje a temperatura ambiente.

Molde
Molde para charlotte de 17 cm diámetro, capacidad 1,5l, forrado con película adhesiva, dejando un margen en el borde superior.

Rendimiento
10 porciones

Conservación
En refrigerador, 3-4 días

* **Advertencia**
Esta receta contiene huevos apenas cocidos (véase p. 9)

Mousses de amaretti al chocolate

Estas deliciosas mousses individuales no requieren sino una decoración sencillísima, como las masas secas/galletas trituradas que sugiero aquí.

INGREDIENTES

150 g de chocolate común

2 cucharadas de ron o coñac

2 cucharadas de café negro fuerte

1 cucharada de cacao en polvo

4 huevos, separados

150 ml de crema espesa, montada

60 g de amaretti, triturados.

1 Funda el chocolate junto con el licor, el café y el cacao en polvo (véase p. 34). Revuelva hasta que la mezcla esté uniforme. Estando aún caliente, incorpore las yemas de a una, batiendo bien.

2 Bata las claras de huevo, preferiblemente en un bol de cobre, hasta que estén a punto nieve. Incorpore un cuarto de las claras al chocolate para aligerar la mezcla; luego agregue el resto, revolviendo bien. Bata la crema hasta que forme picos suaves e incorpore a la *mousse* de chocolate.

3 Ponga una cucharada colmada de amaretti triturados en una lámina de película adhesiva, selle y aparte para decoración.

4 Ponga el resto de los bizcochos triturados en el fondo de los ocho moldecillos, formando una capa pareja, y rellene con la *mousse*. Lleve al refrigerador durante 3-4 horas antes de servir, Salpique con el resto de los bizcochos triturados.

Moldes
8 moldecillos

Rendimiento
8 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días

Congelación
2 meses

Advertencia
Esta receta contiene huevos apenas cocidos (véase p. 9)



Soufflés de chocolate helado

El sencillo exterior de estos soufflés oculta un postre muy rico, pues contiene dos formas de chocolate, una generosa medida de licor y abundante crema montada.

INGREDIENTES

30 g de chocolate común, picado (véase p. 32)

125 ml de agua

100 g de azúcar refinado

2 claras de huevo

2 cucharadas de Grand Marnier o ron blanco

300 ml de crema espesa, montada

rizos de chocolate para decorar (véase p. 42)

1 Funda el chocolate junto con el cacao y 4 cucharadas de agua (véase p. 34).

2 Disuelva el azúcar con el agua restante en una cacerola pequeña, de base gruesa. Deje hervir sin revolver hasta que el almíbar llegue a punto bola (115°C según termómetro para azúcar). Mientras el azúcar hierve, bata las claras de huevo a punto nieve.

3 Vierta el almíbar caliente sobre las claras, en un chorro parejo, sin dejar de batir. Continúe batiendo hasta que la preparación esté densa y fría (alrededor de 10 minutos).

4 Incorpore el chocolate a las claras utilizando una cuchara metálica grande; luego agregue el licor y la crema batida, mezclando bien. Ponga en los moldecillos y lleve al congelador durante 3 horas, por lo menos, hasta que la *mousse* esté firme.

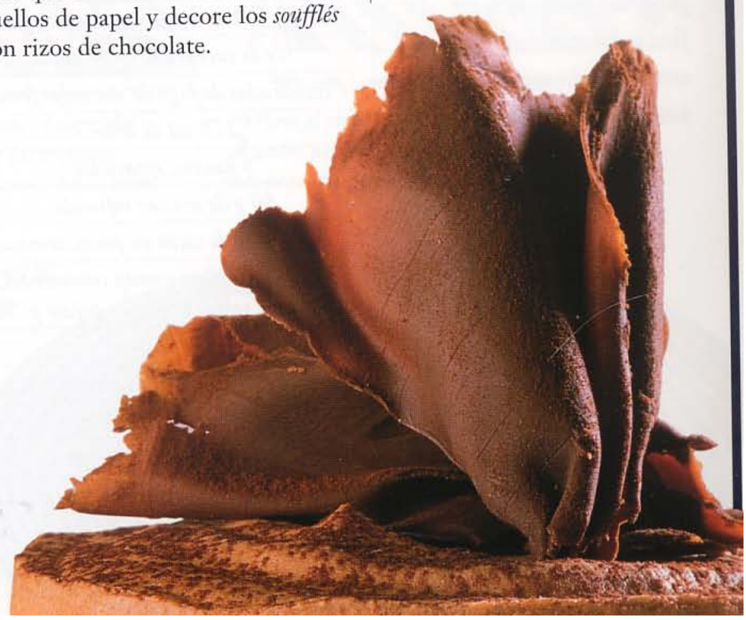
5 Antes de servir, retire los moldecillos del congelador y déjelos en el refrigerador durante 1 hora y media, poco más o menos, para que se ablanden. Retire los cuellos de papel y decore los *soufflés* con rizos de chocolate.

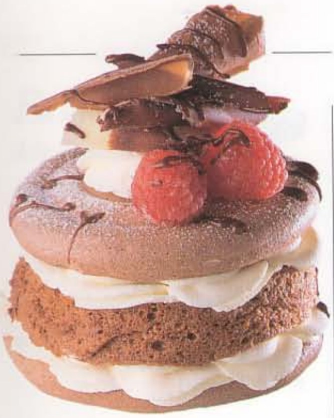
Molde
4 moldecillos, cada uno con un cuello de papel siliconado que forme un margen de 3.5 cm por encima del borde.

Rendimiento
4 porciones

Congelación
Bien envuelto, 2 semanas

Advertencia
Esta receta contiene claras de huevo apenas cocidas (véase p. 9)





Este excelente postre para una cena importante combina con sagacidad dos de las recetas aquí incluidas.

Emparedados de merengue al chocolate

INGREDIENTES

Para los merengues

1 cantidad de Merengues de chocolate (véase p. 81)

Para el relleno y la decoración

1 cantidad de bavarois de chocolate (véase abajo)

150 ml de crema espesa, montada

60-90 g de frambuesas

rizos de chocolate (véase p. 43)

1 Ponga la preparación de Merengue de Chocolate en una manga de nilon con boquilla simple de 5 mm.

2 Pegue las esquinas del papel siliconado preparado a las placas de horno, con trocitos de manteca. Comenzando desde el interior de los círculos marcados, forme espirales con la mezcla.

3 Lleve los merengues el horno precalentado durante 1 1/2 horas o hasta que estén secos. Desprenda los merengues del papel y déjelos enfriar sobre rejilla de alambre.

4 Prepare el *bavarois* de chocolate y vierta en el molde preparado. Lleve al refrigerador hasta que endurezca.

5 Desmolde el *bavarois* sobre papel vegetal. Desprenda el papel siliconado. Corte el *bavarois* en ocho círculos de 7 cm. Intercale esos discos con crema batida entre dos merengues. Decore con crema, frambuesas y rizos de chocolate.

Temperatura del horno
120°C/punto 1/2

Tiempo de cocción
1-1 1/2 horas

Moldes
2 placas para horno planas, forradas con papel siliconado, cada una marcada con ocho círculos de 7 cm separados por espacios de 1 cm
1 placa para horno poco profunda, de 28 cm, forrada con papel siliconado

Rendimiento
8 unidades

Conservación
En refrigerador, 2 días



El bavarois (una mousse liviana endurecida con gelatina) recibe aquí un fino tratamiento: le sirve de estuche un bizcochuelo con bandas de chocolate.

Postre bavarois al chocolate

INGREDIENTES

Para el bizcochuelo

165 g de harina común

15 g de cacao en polvo

6 huevos, separados

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

190 g de azúcar refinado

30 g de azúcar impalpable

2 cucharadas de mermelada de naranja, calentada con 1 cucharada agua

Para la bavarois de chocolate

1/4 de cucharada de gelatina

4 cucharadas de jugo de naranjas frescas

175 ml de leche

3 huevos, separados

90 g de azúcar refinado

2 cucharadas de cacao en polvo, tamizado

60 g de chocolate común continental, cortado en trozos pequeños (véase p. 32)

1 pizca de sal

90 ml de crema espesa, ligeramente batida

2 cucharadas de licor de naranja

Para la decoración

rizos de chocolate blanco (véase p. 43)

Tiras de cáscaras abrillantadas (véase p. 127)

1 Para el bizcochuelo, tamice 75 g de harina junto con el cacao sobre papel vegetal. Tamice los restantes 90 g de harina en una segunda hoja.

2 Bata las yemas con la vainilla y el azúcar (menos 2 cucharadas) hasta que la mezcla esté espesa y forme una cinta al levantar el batidor.

3 Bata las claras hasta que formen picos blancos; agregue el azúcar restante y bata un minuto más, hasta que estén firmes.

4 Incorpore una cucharada de claras a la mezcla de yemas, a fin de aligerarla; luego incorpore cuidadosamente el resto de las claras. Antes de que estén completamente mezcladas, ponga la mitad de la preparación en otro bol. Tamice la mezcla de harina y cacao sobre un bol, e incorpore. Tamice la harina sobre el otro bol e incorpore.

5 Ponga ambas mezclas en sendas mangas con boquillas simples de 1 cm.

Temperatura del horno
220°C/punto 7

Tiempo de cocción
7-8 minutos

Moldes
Placa para horno 30 x 38 cm, enmantecada, enharinada y con base forrada.
de lata para torta, base desmontable, 23 x 6 cm

Rendimiento
8 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días

Advertencia
* Esta receta contiene clara de huevo apenas cocida (véase p. 9)

Trace a manga líneas en diagonal cruzando la placa, alternando las mezclas (véase abajo Paso 1). Espolvoree con azúcar impalpable, espere 5 minutos y vuelva a espolvorear.

6 Lleve al horno precalentado durante 7-8 minutos. Deje en la placa por algunos minutos, luego desmolde y retire el papel (véase abajo Paso 2).

PARA ARMAR EL POSTRE

1 Mida y corte dos bandas de bizcochuelo para forrar los costados del molde. Corte un disco para forrar la base (véase abajo Paso 3). Acomode las piezas en el molde (véase abajo Paso 4). Pinte con mermelada.

2 Para el *bavarois* de chocolate, ponga la gelatina y el jugo de naranja en una taza y deje reposar 5 minutos, para que la gelatina se ponga esponjosa. Ponga la taza en agua caliente hasta que la gelatina se disuelva.

3 Mientras tanto, lleve la leche a punto de hervor en una cacerola grande. Bata las yemas con 75 g de azúcar y el cacao. Vierta la leche hirviendo sobre la mezcla de huevo, batiendo bien; luego vuelva a poner la preparación en la cacerola. Cocine a fuego suave, revolviendo siempre, hasta que la mezcla comience a espesar y recubra apenas la cuchara. No permita que llegue a hervir; de lo contrario se cortará.

4 Retire del fuego y agregue la gelatina y el chocolate, batiendo bien. Bata las claras de huevo con la sal hasta que formen picos suaves; añada el resto del azúcar y bata durante 30 segundos, hasta que las claras endurezcan. Incorpore a las natillas de chocolate calientes.

5 Ponga el bol en agua helada y revuelva ocasionalmente la mezcla mientras se espesa. Cuando comience a endurecer, incorpore la crema montada y el licor.

6 Vierta el *bavarois* en el molde para torta forrado y lleve al refrigerador durante 4 horas, por lo menos. Retire del molde y decore con rizos de chocolate y fruta abrillantada.



Un estuche de bizcochuelo a rayas para este rico postre

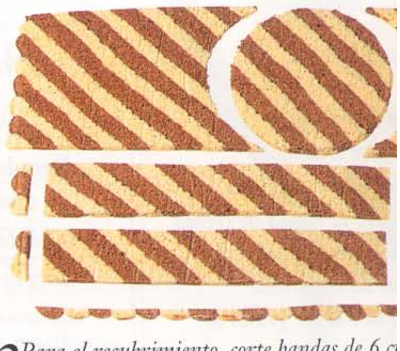
Cómo hacer el estuche de bizcochuelo



1 Para hacer el estuche listado, trace bandas a manga, alternando la preparación clara con la de chocolate, cruzando la placa en diagonal.



2 Para desprender limpiamente el papel del bizcochuelo, levante una de las esquinas delanteras y tire de ella hacia atrás, hacia usted.



3 Para el recubrimiento, corte bandas de 6 c ancho para los costados. Corte la base un p más pequeña que la del molde de 23 cm.



4 Para armar el estuche, coloque primero los laterales, recortando lo necesario; luego coloque la base.



Una elegante porción del Postre bavarois *al chocolate*

Mont Blanc

Otra deliciosa receta que utiliza merengues; este casa las castañas con el chocolate en un rico y cremoso recubrimiento para la base del merengue.



INGREDIENTES

Para los merengues

- *2 claras de huevo*
- *1 pizca de cremor tártaro*
- *125 g de azúcar refinado*
- *1/2 cucharadita de extracto de vainilla*

Para el puré

- *500 g de castañas envasadas al vacío*
- *300 ml de leche*
- *30 g de azúcar refinado*
- *180 g de chocolate común, picado (véase p. 32)*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*
- *300 ml de crema espesa, montada*
- *60 g de chocolate común, rallado (véase p. 42)*

1 Prepare la mezcla para merengue (véase p. 81), forme a manga diez círculos de 7 cm de diámetro en las placas para horno; lleve al horno precalentado, como para los Emparedados de Merengue al Chocolate (véase p. 110)

2 Hierva a fuego suave las castañas con la leche y el azúcar durante 10 minutos. Vierta en la procesadora de alimentos, añada el chocolate y la vainilla y procese hasta reducir a puré; una alternativa es utilizar un pasatodo con un disco de agujero grande.

3 Ponga el puré en una manga con boquilla sencilla de 3 mm. (Agregue más leche si el puré resulta demasiado espeso para trabajar con la manga.) Aplique una línea de puré en torno de cada merengue, como formando un nido. Vierta en el centro una cucharada de crema batida. Espolvoree con chocolate rallado. Lleve al refrigerador hasta el momento de servir.

VARIACIÓN

Omita los discos de merengue y trabaje el puré con un pasatodo provisto de un disco de agujeros grandes, directamente sobre una fuente grande. Con el pasatodo cerca de la fuente, deje que los hilos caigan en torno del borde exterior de esta. Levante el pasatodo a medida que se acerque al centro de la fuente, fromando un montículo cónico. Cubra con la crema batida, espolvoree con el chocolate rallado y sirva.

Temperatura del horno
120°C/punto 1/2

Tiempo de cocción
1 -1 1/2 horas

Moldes
2 placas para horno planas, forradas con pape siliconado, cada una marcada con cinco círculos de 7 cm separados por espacios de 1 cm.

Rendimiento
10 porciones

Conservación
El puré, en refrigerador, 2 días
El postre completo, en refrigerador, 3-4 horas.

Potecitos de moca y de chocolate

Para lograr más efecto, sirva estas cremas de chocolate decoradas con elegancia: la roseta de crema montada que decora este potecito de moca está coronada con un grano de café.



INGREDIENTES

Para los potecitos de moca

- *300 ml de crema común*
- *2 cucharadas café molido grano medio*
- *60 g de chocolate común, picado (véase p. 32)*
- *1 cucharada de azúcar refinado*
- *4 yemas de huevo*

Para los potecitos de chocolate

- *300 ml de crema espesa*
- *180 g de chocolate común, picado (véase p. 32)*
- *1 cucharadita de extracto de vainilla*

1 Para los potecitos de moca, hierva a fuego suave la crema con el café molido; retire del fuego, revuelva unas cuantas veces y filtre con un colador fino o un filtro de papel para café. Agregue el chocolate y el azúcar, batiendo hasta que esté uniforme. Siempre batiendo, agregue de a una las yemas de huevo.

2 Divida la mezcla entre 4 moldecitos y póngalos en una asadera. Vierta en ella agua caliente hasta cubrir dos tercios de los potes. Cubra la asadera con papel de aluminio. Lleve al horno precalentado unos 30 minutos o hasta que empiece a endurecer. Deje enfriar y lleve al refrigerador 30 minutos antes de servir.

3 Para los potecitos de moca y de chocolate, lleve la crema a punto de hervor, retire del fuego y agregue el chocolate picado, batiendo bien. Cuando la mezcla esté uniforme, añada la vainilla y revuelva. Divida la mezcla entre 4 potes, deje enfriar y lleve al refrigerador por lo menos 3 horas antes de servir.

Temperatura del horno
150°C/punto 2

Tiempo de cocción
30 minutos

Moldes
8 potes

Rendimiento
8 unidades

Conservación
En refrigerador, cubierto dos días



Seda listada

Este elegante postre no requiere más decoración que una bonita fuente. Si se desea, se puede servir con un masa seca/galleta dulce, como las tejas de chocolate (véase p. 89)

INGREDIENTES

25 g de gelatina

8 cucharadas de agua fría

1 l de leche

8 yemas de huevo

125 g de azúcar refinado

60 g de chocolate común, picado (vease p. 32)

2 cucharaditas de extracto de vainilla

45 g de azúcar granulada

350 ml de crema espesa

1 Ponga en una taza la gelatina con 6 cucharadas de agua fría y deje esponjar durante 5 minutos. Ponga la taza en agua caliente hasta que la gelatina se haya disuelto.

2 En una cacerola grande, lleve la leche a punto de hervor. Bata en un bol grande las yemas de huevo con el azúcar refinado hasta que la mezcla tome un color amarillo pálido. Vierta gradualmente la leche caliente sobre las yemas de huevo, batiendo sin cesar; luego vuelva a poner la preparación en la cacerola y revuelva con cuchara de madera a fuego muy suave hasta que las natillas se espesen lo suficiente como para recubrir la cuchara. No permita que se aproxime al hervor, pues el huevo se aglutina. Retire del fuego y añada la gelatina, revolviendo bien.

3 Divida la preparación en tres boles, preferiblemente de acero inoxidable. Agregue el chocolate al primero y revuelva. Al segundo, añádale la esencia de vainilla.

4 Ponga el azúcar granulado en una cacerola pequeña, de base pesada, y caliente hasta el punto de caramelo. Cuando el azúcar tome color, mueva la cacerola de un lado a otro; cuando haya tomado un denso tono castaño, retire del fuego. El caramelo debe estar bien oscurecido, pues de lo contrario resultará demasiado dulce, pero no permita que se queme, pues eso le da un sabor amargo. Agregue el agua restante al caramelo, con el brazo extendido para evitar salpicaduras. Revuelva a fuego suave para mezclar bien; luego eche la preparación en el tercer bol, revolviendo bien.

5 Cuando ambas preparaciones se hayan enfriado, ponga las natillas de vainilla en agua helada. Cuando comience a espesar, incorpore un tercio de la crema batida.

PARA ARMAR EL MOLDE

1 Enjuague el molde con agua fría y sacuda para retirar el exceso. Vierta la crema de vainilla a cucharadas y lleve al refrigerador o al congelador.

2 Ponga las natillas de caramelo en agua helada; cuando haya espesado, incorpore la mitad de la crema batida restante. Cuando la crema de vainilla comience a cuajar, pero antes de que esté firme, vierta sobre ella, a cucharadas, la crema de caramelo y vuelva a poner el molde en el refrigerador o congelador.

3 Incorpore el resto de la crema a la preparación de chocolate y vierta la mezcla a cucharadas sobre la crema de caramelo, ya firme. Cubra el molde y enfríe en refrigerador por lo menos 4 horas.

PARA SERVIR LA SEDA LISTADA

1 Para servir, sumerja el molde durante algunos segundos en agua muy caliente. Deslice un cuchillo alrededor del borde y desmolde en una fuente; si es necesario, dé una buena sacudida para desprender el molde. Utilice un cuchillo afilado para cortar las porciones y dos espátulas para deslizarlas en los platos de postre.

NOTA: Si su molde es de metal y está gastado, puede dar un sabor metálico a la crema. Fórrelo con película adhesiva o papel para hornear, ligeramente aceitado.

Molde
Para *charlotte* o de otro tipo, de 2 litros

Rendimiento
12 porciones

Conservación
En el refrigerador, cubierto, 2 días

Terrina de tres chocolates

Tres capas, tres texturas diferentes: para esta terrina se utiliza chocolate común y blanco, a fin de lograr el máximo efecto.

INGREDIENTES

Para la capa de torta

60 g de manteca sin sal
25 g de cacao en polvo
1 huevo
100 g de azúcar refinado
1/2 cucharadita de extracto de vainilla

Para la capa de chocolate blanco

1 cucharadita de gelatina
6 cucharadas de glucosa líquida
250 g de chocolate blanco, picado (véase p. 32)
2 yemas de huevo
1 pizca de sal
300 ml de crema espesa, ligeramente batida

Para la capa de chocolate común

1 1/2 cucharadita de gelatina
3 cucharadas de agua fría
150 g de chocolate común
2 huevos, separados
2 cucharadas de ron
1 pizca de sal
90 ml de crema para batir, ligeramente batida

1 Para la capa de torta, derrita la manteca a fuego suave, agregue el cacao, revolviendo bien, y deje aparte. Bata el huevo con el azúcar refinado y añada la mezcla de cacao y vainilla, revolviendo bien. Tamice la harina sobre la preparación e incorpore.

2 Vierta la mezcla en el molde cuadrado para torta, ya preparado, y lleve al horno precalentdo durante 20 minutos. Deslice un cuchillo por la cara interior del molde y deje reposar hasta que enfríe. Luego desmolde sobre rejilla de alambre.

3 Corte un trozo de torta con el que pueda cubrir el fondo del molde para budín inglés y colóquelo allí.

4 Para la capa de chocolate blanco, ponga en una taza la gelatina con dos cucharadas de agua fría; deje reposar 5 minutos hasta que la gelatina se esponje. Ponga la taza en agua caliente hasta que la gelatina se haya disuelto.

5 Lleve a hervor el resto del agua con la glucosa, retire del fuego y agregue el chocolate blanco y la gelatina, revolviendo bien. Cuando la mezcla esté uniforme, incorpore las yemas de huevo y la sal.

6 Bata ligeramente la crema e incorpore con cuidado a la mezcla. Vierta en el molde para budín inglés y extienda de manera uniforme. Congele durante 1 hora, poco más o menos, hasta que esté casi cuajada.

7 Para la capa de chocolate común, ponga la gelatina y el agua en una taza y deje esponjar. Ponga la taza en agua caliente hasta que la gelatina se haya disuelto.

8 Funda el chocolate común (véase p. 33). Estando aún caliente, agréguele las yemas de huevo y el ron, revolviendo bien. Añada la gelatina disuelta. Bata las claras de huevo con la sal a punto nieve. Incorpore el chocolate. Bata ligeramente la crema e incorpórela a la mezcla.

9 Ponga cuidadosamente a cucharadas la *mousse* de chocolate oscuro sobre la capa de chocolate blanco, extiéndala de manera uniforme, cubra con película adhesiva y vuelva a poner el molde para budín inglés en el refrigerador unas 8 horas, hasta que la terrina esté firme.

PARA SERVIR LA TERRINA

1 Retire la terrina del molde levantándola por la película adhesiva. Retire cuidadosamente la película; luego corte en porciones finas con un cuchillo caliente y seco.

2 Ponga las porciones en platos de postre. Si gusta, sirva con Salsa de Chocolate Amargo (véase p. 135).

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
20 minutos

Moldes
Molde para torta cuadrada de 20 cm, enmantecado y enharinado; molde para budin inglés de 1 kg, forrado con película adhesiva, dejando un sobrante arriba

Rendimiento
10-12 porciones

Conservación
En refrigerador, cubierta, 2-3 días

Congelación
2 meses



Mousse de avellanas en blanco y negro



Un crocante merengue de avellana brinda una textura adicional a este postre en capas, que incluye dos mousses de chocolate: oscuro y blanco.

INGREDIENTES

Para el merengue

125 g de avellanas, tostadas y peladas (véase p. 38)
1 cucharada de harina
60 g de azúcar refinado
2 claras de huevo
1 pizca de cremor tártaro

Para las mousses de chocolate

1 1/2 de cucharadita gelatina
6 cucharadas de agua fría
150 g de chocolate blanco
2 yemas de huevo
1 pizca de sal
180 g de chocolate común continental
90 g de manteca sin sal, cortada en trozos pequeños
1 cucharadita de extracto de vainilla
300 ml de crema espesa, ligeramente batida

1 Para el merengue, triture las avellanas con la harina y la mitad del azúcar. Bata las claras con el cremor tártaro hasta que esté firme; luego incorpore el resto del azúcar hasta que forme picos tiesos. Incorpore la mezcla de avellanas y extienda de manera uniforme en el molde para torta preparado.

2 Lleve al horno precalentado durante 20 minutos. Deslice un cuchillo alrededor del borde y deje reposar 5 minutos. Invierta el merengue sobre una rejilla de alambre, desprenda el papel y deje enfriar.

3 Para las *mousses*, ponga la gelatina con 4 cucharadas de agua fría en una taza y deje durante 5 minutos hasta que la gelatina se esponje. Ponga la taza en agua caliente y deje reposar hasta que la gelatina se haya disuelto.

4 Funda el chocolate blanco (véase p. 33). Revuelva juntos una yema de huevo, una pizca de sal, la mitad de la gelatina y las dos cucharadas de agua restante; incorpore al chocolate blanco fundido, aún caliente. Enfríe en el refrigerador.

5 Funda el chocolate común (véase p. 33). Revuelva la manteca con el resto de gelatina, yema y vainilla en el chocolate fundido. Enfríe brevemente.

6 Incorpore la mitad de la crema batida a la preparación de chocolate blanco y la otra mitad a la preparación de chocolate común.

7 Corte el merengue a lo largo, en dos mitades que quepan bien en el molde de budín inglés. Ponga una capa en el molde y cubra con una capa de crema de chocolate oscuro. Agregue arriba el segundo merengue y cúbralo con el chocolate blanco. Cubra y enfríe durante 5 horas, por lo menos.

8 Una hora antes de servir, retire la *mousse* del molde y corte en porciones con un cuchillo caliente y seco. Ponga las porciones en platos de postre y deje en lugar fresco. Sirva con un Coulis de frambuesas (véase p. 137) y frambuesas frescas.



Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
20 minutos

Molde
Molde para torta de poca profundidad, 30 x 20 cm, forrado con papel siliconado
Molde articulado para budín inglés, 25 x 7 cm, forrado con película adhesiva, dejando un borde arriba

Rendimiento
12 porciones

Conservación
en refrigerador, 3 días

Congelación
Las *mousses* congeladas se conservan 1-2 meses

Paso previo
Los merengues se pueden preparar hasta con una semana de anticipación; conserve en recipiente hermético



Marquise au Chocolat Blanc

Esta receta combina un bizcochuelo liviano con una mousse de chocolate blanco, para componer un postre veraniego ligero como el aire. Aproveche las claras de huevo que no se utilizan aquí para hacer merengues.

INGREDIENTES

Para la torta

90 g de harina común

1 pizca de sal

3 huevos

90 g de azúcar refinado

1 cucharadita de extracto de vainilla

45 g de manteca, derretida

Para la mousse

1 cucharadita de gelatina

7 cucharadas de agua fría

2 cucharada de glucosa líquida

300 g de chocolate blanco, picado (véase p. 32)

1 pizca de sal

3 yemas de huevo

350 ml de crema espesa

1 Para la torta, tamice la harina con la sal, tres veces. Rompa los huevos en un bol térmico grande; agregue poco a poco el azúcar, montando con una batidora eléctrica manual. Ponga el bol sobre agua caliente y bata durante unos 8 minutos, hasta que la preparación haya duplicado su volumen.

2 Tamice la harina sobre la preparación (un tercio cada vez), incorporando cuidadosamente con cuchara metálica grande. Agregue la vainilla y la manteca derretida.

3 Ponga la mezcla en el molde preparado y lleve al horno precalentdo durante 35 minutos. Deslice un cuchillo por el interior del molde para soltar la torta; deje reposar 5 minutos y desmolde sobre una rejilla de alambre para enfriar.

4 Para la *mousse*, ponga la gelatina con 2 cucharadas de agua en una taza y deje esponjar. Ponga la taza en agua muy caliente y deje hasta que la gelatina se haya disuelto.

5 Lleve a hervor el agua restante con la glucosa, retire del fuego y agregue el chocolate, la sal y la gelatina, revolviendo bien. Cuando esté bien mezclado, agregue las yemas y bata bien.

6 Bata ligeramente la crema e incorpore cuidadosamente a la preparación. Vierta en el molde de budín inglés, ya preparado, y cubra con la torta, cortada a medida. Deje en el refrigerador durante toda la noche.

7 Para servir, desmolde la *marquise* y retire la película adhesiva. Corte en porciones con un cuchillo seco, afilado y caliente. La Salsa de Chocolate Amargo (véase p. 135) constituye un excelente acompañamiento.

Temperatura del horno
180°C/punto 4

Tiempo de cocción
35 minutos

Molde
Molde cuadrado para torta, de 20 cm, enmantecado y enharinado
Molde para budín inglés de 500 g forrado con película adhesiva

Rendimiento
10 unidades

Advertencia
Esta receta contiene yema de huevo sin cocer (véase p. 9)



Cucuruchos de chocolate

Estos crujientes conos se deben rellenar un momento antes de servir, igual que los bocaditos de coñac. La crema batida, con unas cuantas bayas frescas, es un relleno sencillo, pero delicioso. Al final de la receta se sugiere otro más extravagante.

INGREDIENTES

50 ml de almíbar dorado

60 g de manteca

60 g de azúcar refinado

45 g de harina común

2 cucharadas de cacao

1 cucharada de jugo de limón

1 Derrita juntos suavemente el almíbar, la manteca y el azúcar. Tamice la harina con el cacao e incorpore a la preparación, revolviendo. Añada el jugo de limón y revuelva.

2 Ponga 5 cucharadas colmadas de la mezcla en cada una de las placas para hornear preparadas, dejando lugar para que leven. Lleve por turnos al horno precalentado durante 7-8 minutos cada horneada.

3 Deje enfriar 2 minutos en las placas. Trabajando de prisa, retire y dé forma cónica envolviendo conos metálicos o de papel.

PARA RELLENAR LOS CUCURUCHOS
Para hacer un rico relleno, mezcle 250 g de queso mascarpone, sazonado con 2 cucharadas de café fuerte endulzado y 150 ml de crema espesa.

Temperatura del horno
190°C/punto 5

Tiempo de cocción
7-8 minutos por horneada

Moldes
2 placas para horno planas, forradas con papel siliconado

Rendimiento
10 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 2-3 días

Postre Festivo de chocolate doble



El Postre Festivo se corta fácilmente en elegantes tajadas



Diminutas rodajas de panecillo suizo al chocolate para formar una bonita caparazón de tortuga a este riquísimo postre, relleno de mousse de chocolate blanco: una creación especial para ocasiones especiales.



INGREDIENTES

Para el bizcochuelo

- *60 g de harina leudante*
- *30 g de cacao en polvo*
- *3 huevos*
- *100 g de azúcar refinado*

Para el relleno de damasco/chabacano

- *1 cucharadita de gelatina*
- *175 ml de agua fría*
- *180 g de damascos/chabacanos secos*
- *150 ml de crema para batir*

Para la mousse de chocolate blanco

- *425 g de chocolate blanco*
- *125 ml de agua fría*
- *600 ml de crema espesa*
- *2-3 cucharadas leche*

1 Para el bizcochuelo, tamice juntos la harina y el cacao, tres veces. Aparte. Monte los huevos con el azúcar en un bol, sobre una cacerola de agua caliente, hasta que la mezcla espese y deje una cinta al levantar el batidor.

2 Tamice la mezcla de harina sobre los huevos, de a un cuarto por vez, incorporando cada añadido con una cuchara metálica grande. Vierta la mezcla en el molde preparado y extienda de modo parejo.

3 Lleve al horno precalentado durante 12-15 minutos. Deje en el molde durante 1 o 2 minutos; luego desmolde en una hoja de papel siliconado, ligeramente espolvoreado con azúcar refinado. Retire el papel de hornear, ponga sobre la torta y reponga el molde. Deje 10 minutos, por lo menos.

4 Para el relleno de damasco, ponga la gelatina con 2 cucharadas de agua en una taza y deje esponjar. Ponga la taza en agua caliente y deje reposar hasta que la gelatina se disuelva.

5 Hierva a fuego suave los damascos con el agua restante, cubierta, hasta que la fruta esté blanda y el agua se haya evaporado. Reduzca la fruta y la gelatina a puré, utilizando una procesadora de alimentos o una licuadora; añada la crema y vuelva a licuar.

PARA ARMAR EL POSTRE

1 Corte la torta en dos capas (véase p. 50). Levante con cuidado la capa superior y póngala sobre una hoja de papel siliconado. Esparza una fina capa de relleno de damasco sobre los lados cortados de ambas capas. Enrolle apretadamente cada una de las dos capas de torta, sobre el costado largo y envuelva en el papel siliconado. Lleve al congelador durante varias horas o hasta que esté muy firme.

2 Corte la torta helada en rodajas de 5 mm, utilizando un cuchillo afilado, y recubra con ellos el molde preparado. Presione las rodajas para que no haya espacio entre ellas. Aparte el molde forrado y las rodajas que no haya usado.

3 Para la *mousse* de chocolate blanco, funda el chocolate junto con el agua (véase p. 34). Deje enfriar. Bata la crema hasta que forme picos blandos. Incorpore cuidadosamente la crema al chocolate enfriado, un tercio a la vez, añadiendo leche si la mezcla parece granulosa o es difícil de revolver.

4 Ponga la *mousse* a cucharadas en el molde forrado de torta. Cubra con una capa de las rodajas de torta restantes y envuelva estrechamente por arriba con película adhesiva. Lleve al refrigerador durante 4 horas, por lo menos, antes de servir.

Temperatura del horno
100°C/punto 4

Tiempo de cocción
12-15 minutos

Molde
Molde de panecillo suizo, forrado con papel siliconado
Bol o molde para budín, de 2 litros, forrado con película adherente (dejar una solapa en la parte superior del molde)

Rendimiento
14-18 porciones

Conservación
En refrigerador, 2 días

Congelación
2 meses



Helados

Desde hace siglos, los helados de agua son una pasión en la Italia del norte. En el siglo XVI, los cocineros de Catalina de Médicis los llevaron a la corte francesa. Hacia el siglo XVII, la novedad se había extendido a Inglaterra, llevada por cocineros italianos que también estaban abriendo en París cafeterías para vender helados de agua y, más tarde, de crema. Fueron también los italianos quienes trajeron helados a América, a principios del siglo XIX. En la actualidad el helado es una delicia tan exquisita como siempre, sobre todo cuando se prepara en casa, con crema de verdad, huevos frescos y leche.

Helado de praliné al chocolate

Este helado de chocolate, excelente para conservar en el congelador, tiene una textura crocante porque se le ha añadido praliné de almendras. Si se prefiere un helado suave, basta con omitir el praliné.



INGREDIENTES

100 g praliné (véase p. 51)

para el helado

180 g chocolate común

450 ml de leche

5 yemas de huevo

125 g de azúcar refinado

300 ml de crema espesa, ligeramente batida.

1 Prepare toda la receta de praliné y guárdela lista para usar. Funda el chocolate (véase p. 33) y deje enfriar.

2 Lleve la leche casi hasta el punto de hervor. Bata las yemas con el azúcar en un bol hasta que espesen y se aclaren; luego agregue la leche caliente, batiendo bien.

3 Vuelva a poner la preparación en la cacerola y continúe cocinando a fuego suave, revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que la mezcla espese lo suficiente para recubrir la cuchara y deje una huella si se pasa el dedo por ella. No debe llegar a hervir, pues se aglutina.

3 Agregue el chocolate a la mezcla, revolviendo bien, y pase por filtro a un bol. Enfríe por completo y luego incorpore la crema batida. Congele la mezcla en una heladora o en el congelador rápido hasta que endurezca (unas 3 horas). Antes de que acabe de endurecerse, agregue 100 g de praliné, revuelva y ponga nuevamente a congelar.

PARA SERVIR EL HELADO

Si quiere un postre de lujo, sirva el helado en bolas dentro de canastillas de chocolate común (véase p. 44), decoradas con abanicos de chocolate con trazos hechos con manga (véase p. 47) Agregue escamas de papel dorado comestible.

Rendimiento
1 litro; 6-8 porciones

Congelación
2-3 horas



Con chocolate común fundido es fácil hacer formas decorativas a manga



Para lograr un efecto espectacular, agregue diminutos trozos de papel dorado comestible



HELADO DE CHOCOLATE AL PRALINÉ

He aquí un helado de lujo, basado en las natillas de huevo. Si bien resulta muy apetitoso por sí mismo, también se presta para presentaciones extravagantes que llamen la atención.

Elegantes diseños de chocolate a manga decoran este helado



Bolas de helado bañadas en chocolate

He aquí una estupenda excusa para usar los helados que tenemos guardados en el congelador.

INGREDIENTES

Una cantidad de helado de chocolate al praliné (véase p. 118) o Helado de chocolate Blanco (véase más abajo) o una mezcla de ambos

250 g de chocolate común

1 Ponga la placa de horno preparada en el congelador durante 10 minutos. Saque pequeñas bolas de helado con una cuchara especial y póngalas en la placa fría. Se obtienen aproximadamente 24-30 bolas.

2 Ponga nuevamente la placa en el congelador hasta que las bolas estén muy frías (2-3 horas).

3 Funda la mitad del chocolate (véase p. 33). Deje entibiar. Pase la mitad de las bolas en el chocolate, de a una por vez. Vuelva a poner en la placa y lleve al congelador lo antes posible.

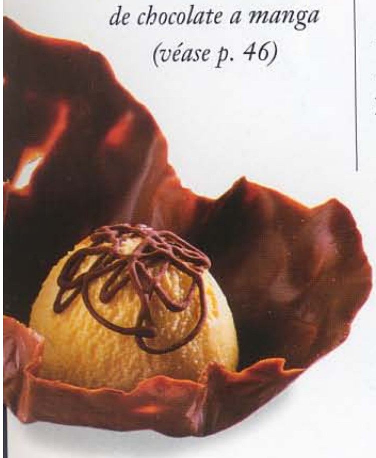
4 Repita con el chocolate y las bolas restantes; si el chocolate comienza a endurecer, vuelva a fundirlo. Sirva el mismo día de la preparación.

Molde
Placa plana para horno, forrada con papel siliconado

Rendimiento
8 porciones

Helado de chocolate blanco

Un helado deliciosamente cremoso. Para darle la elegancia digna de una gran cena, sírvalo en canastillas de chocolate (véase p. 44), con abanicos de chocolate a manga (véase p. 46)



INGREDIENTES

375 g de chocolate blanco

800 ml de leche

180 g de azúcar granulado

3 huevos

1 Funda el chocolate con 6 cucharadas de leche (véase p. 34) y aparte. Vierta el resto de la leche en una cacerola de base pesada, agregue la mitad del azúcar y lleve lentamente la mezcla a punto de hervor.

2 Mientras tanto, bata los huevos con el resto del azúcar hasta que la mezcla quede pálida y espesa. Cuando la leche rompa el hervor, viértala sobre los huevos en un chorro lento y parejo, sin dejar de batir. Vuelva a poner en la cacerola y revuelva lentamente con cuchara de madera, a fuego moderado, hasta que la preparación se espese lo suficiente para recubrir la cuchara y retener la huella si se pasa un dedo por ella. No la deje llegar al hervor, pues de ese modo se aglutina.

3 Retire del fuego y agregue el chocolate, batiendo. Deje enfriar en baño de agua helada.

4 Congele la mezcla fría en una heladora o en el sector rápido del congelador. Guarde en el congelador, en un recipiente cubierto, hasta que llegue el momento de servir.

Rendimiento
8-10 porciones

Congelación
2-3 meses

Sorbete de chocolate

El sorbete de chocolate, más hielo que helado, es rico si se sirve con una masa seca/galleta dulce, tal como el Tuile de Avellana al chocolate (véase p. 89)

INGREDIENTES

500 ml de agua

125 g de azúcar granulado

60 g de cacao en polvo

60 g de chocolate común continental, picado (véase p. 32)

1 Ponga todos los ingredientes en una cacerola y lleve a punto de hervor, revolviendo de vez en cuando. Retire del fuego y deje enfriar.

2 Congele la mezcla en heladora o en el sector rápido del congelador hasta que endurezca (3 horas).

3 Retire la mezcla del congelador, corte en varios pedazos y procese en el bol enfriado de una procesadora de alimentos o una licuadora, hasta que esté bien mezclado. Vuelva a poner en el congelador durante 2 horas más, por lo menos, antes de servir.

Rendimiento
6-8 porciones

Congelación
2-3 meses

Chocolate Semifreddo

Una medida generosa de licor aromatizado al café, como Tía María, kahlua o crema de café, añade un toque exótico a este liviano helado de chocolate.

INGREDIENTES

350 ml de crema espesa

125 g de azúcar impalpable

4 claras de huevo

90 g de chocolate común continental, rallado

3 cucharadas de licor aromatizado al café

1 Bata la crema con la mitad del azúcar hasta que forme picos suaves. Bata las claras de huevo a punto nieve; luego agregue el azúcar restante y bata algunos segundos más, hasta que la preparación esté espesa y lustrosa.

2 Incorpore las claras a la crema; luego, el chocolate y el licor. Ponga la mezcla a cucharadas en el molde preparado y extienda de manera pareja. Cubra y congele durante 8 horas, por lo menos.

3 Para servir, retire el Semifreddo del molde, utilizando el sobrante de película adhesiva. Retire la película adhesiva, corte el Semifreddo en porciones y sirva en platos individuales.

Molde
Molde para budín inglés de 1 kg, forrado con película adhesiva, dejando un buen orillo

Rendimiento
8 porciones

Congelación
2 meses

Advertencia
Esta receta cntiene claras de huevo sin cocer (véase p. 9)

Bomba sorpresa de granada china

Una bomba de helado siempre resulta impresionante. Esta, hecha con un delicioso helado de granadas chinas, encierra una sorpresa adicional.

INGREDIENTES

jugo de 1 limón

125 ml de jugo de naranja

1 cucharadita de gelatina

2 claras de huevo

1/2 cucharadita de cremor tártaro

180 g de azúcar refinado

8 granadas chinas

300 ml de crema espesa

200 g de chocolate común

1 Filtre el jugo de limón, echándolo en un vaso medidor. Agregue jugo de naranja en cantidad suficiente para llegar a 125 ml de zumo. Eche la gelatina sobre el jugo, en forma de lluvia fina, y deje esponjar.

2 Bata las claras con el cremor tártaro hasta que forme picos tiesos.

3 Pase la mezcla de gelatina a una cacerola, añada el azúcar y caliente suavemente hasta que se disuelva. Aumente el fuego para que hierva rápidamente durante 3 minutos. Vierta en un chorro fino sobre las claras de huevo, batiendo sin cesar a alta velocidad. Continúe batiendo varios minutos hasta que enfríe y espese.

4 Corte las granadas chinas por la mitad, retire el interior y ponga en licuadora. Licúe durante 45 segundos para separar las membranas de las semillas. Filtre en un bol, haciendo pasar por el colador la mayor cantidad de jugo y pulpa que pueda.

5 Bata la crema hasta que esté espesa, pero no rígida. Agregue el jugo y la pulpa de granada china, batiendo bien. Utilice una cuchara metálica grande para incorporar suavemente la crema a la mezcla de claras.

6 Pase al molde o cuenco; extienda la mezcla por los costados, hacia arriba, dejando una ligera concavidad en el centro. Congele durante 5 horas, por lo menos, hasta que esté firme.

7 Cuando el helado esté firme, ralle el chocolate con el grano grueso (véase p. 42). Retire a cuchara el centro del helado y aparte. Rellene la cavidad con el chocolate. Revuelva el helado reservado para ablandarlo y extienda sobre el chocolate. Vuelva a poner en el congelador durante 1 hora, por lo menos.

8 Sumerja brevemente el molde en agua muy caliente; afloje los bordes con una espátula fina y desmolde la bomba hacia una fuente. Vuelva a poner en el congelador hasta el momento de servir.

Molde
Cuenco o molde de metal de 1,2 l

Rendimiento
8 porciones

Congelación
2 meses







La confitería

Los romanos y otras civilizaciones antiguas preparaban dulces con jugos de fruta y miel. El uso del azúcar sólo se divulgó por Europa después de las Cruzadas; sin embargo, hacia el siglo XV los franceses hacían ya frutas abrillantadas y almendras confitadas, que aromatizaban con almizcle o ámbar. El descubrimiento del jugo de remolacha azucarera se combinó, en el siglo XIX, con la invención de maquinarias adecuadas para hacer dulces y con el uso del colado para lograr un chocolate sólido y homogéneo, todo lo cual llevó a las confituras de chocolate.



Trufas de ciruelas pasas al armagnac



Ciruelas secas remojadas en armagnac y chocolate común, como delicioso centro de estas trufas bañadas en chocolate. Constituyen un regalo impresionante.

INGREDIENTES

250 g de ciruelas pasas blandas
100 ml de armagnac
250 g de chocolate común
250 ml de crema espesa
60 g de manteca sin sal
Para recubrir y decorar las trufas
425 g de chocolate común de cobertura o 425 g de chocolate común mas 1 cucharada de aceite de girasol o maní
60 g de chocolate común

1 Ponga las ciruelas secas y el armagnac en un bol; cubra y deje reposar 5 días, por lo menos, para que las ciruelas absorban el licor.

2 Funda el chocolate con la crema y la manteca (véase p. 34). Retire del fuego y deje enfriar.

3 Filtre las ciruelas, reservando el líquido que sobre. Descaroce las ciruelas y corte la pulpa en trocitos del tamaño de arvejas. Revuélvalas dentro de la mezcla de chocolate y agregue 2 cucharadas del líquido de remojo. Ponga una capa de película adhesiva sobre la mezcla y congele durante 24 horas.

4 Retire cucharaditas de la mezcla de chocolate y forme bolas entre las palmas. Póngalas en una de las placas de hornear preparada y lleve al refrigerador 1 hora, por lo menos, antes de recubrir.

5 Para recubrir las trufas, temple la cobertura (véase p. 35) si va a usarla o funda el chocolate común con el aceite (véase p. 34). La cobertura debe estar a una temperatura de 31-32°C para usarla en el baño.

6 Trabaje con unos pocos chocolates a la vez, manteniendo el resto en el refrigerador. Deje caer un chocolate en la cobertura, haciéndola girar con un tenedor para que se unte por completo. Retire con el tenedor, raspando con este el borde de la cacerola para retirar el exceso de chocolate. Deposite el chocolate en la segunda placa preparada.

7 Funda por separado los chocolates para la decoración (véase p. 33), ponga en mangas de papel y trace líneas decorativas en las trufas. Una alternativa es coronarlas con trozos de nuez.



Una selección de las trufas de este capítulo, puestas en una caja hecha con planchas de chocolate marmolado (véanse pp. 45 y 47).

Moldes
2 placas para hornear planas, forradas con papel siliconado

Rendimiento
Aproximadamente 1kg

Conservación
En refrigerador, 2 semanas

Paso previo
Comience a remojar las ciruelas secas en armagnac con 5 días de anticipación

TRUFAS DE CHOCOLATE

La mezcla básica para las trufas de chocolate se puede convertir en un estimulante despliegue de dulces irresistibles. Con la preparación se pueden hacer sencillas bolas o bonitas formas a manga, que luego se decorarán con brillante cobertura de chocolate o un recubrimiento diferente.





Trufas de chocolate

Las trufas son asombrosamente fáciles de hacer y constituyen el mejor chocolate que se pueda probar. Es posible aromatizarlas con un licor favorito, agregarles naranjas abrillantadas o marrons glacés en dados, en vez del praliné sugerido en la receta. También se pueden utilizar barras de chocolate especial, como los aromatizados con té y especias, para hacer trufas más originales.

INGREDIENTES

200 ml de crema común

30 g de manteca

250 g de chocolate común continental, cortado en trozos

250 g de chocolate común, cortado en trozos

2 cucharadas de ron, coñac o licor a elección (optativo)

30 g de praliné (véase p. 51)

Para recubrir las trufas

4 cucharadas de cacao en polvo, tamizado con 1 cucharada azúcar impalpable.

Chocolate vermicelli

praliné (véase p. 51)

1 Caliente la crema con la manteca en una cacerola de base gruesa, hasta que hierva francamente. Retire la mezcla del fuego y añada ambos chocolates, revolviendo hasta que la preparación sea homogénea.

2 Agregue el licor, si lo desea; luego vierta la mezcla en el molde preparado y extienda con una espátula. Deje reposar en lugar fresco, sin cubrir, durante 24 horas, para que se afirme.

3 Para hacer las trufas, retire de la mezcla puesta en el molde trocitos del tamaño de canicas y hágalas rodar entre las manos para darles forma de bolas. Agregue praliné a algunas, si así lo prefiere.

PARA RECUBRIR LAS TRUFAS

1 Prepare las coberturas escogidas. Tamice juntos el cacao y el azúcar impalpable sobre papel siliconado o vegetal; eche las otras coberturas en platos playos, en forma de lluvia fina.

2 Pase algunas trufas por cada cobertura, utilizando distintos elementos para lograr sabores diferentes.

PARA HACER TRUFAS CON MANGA

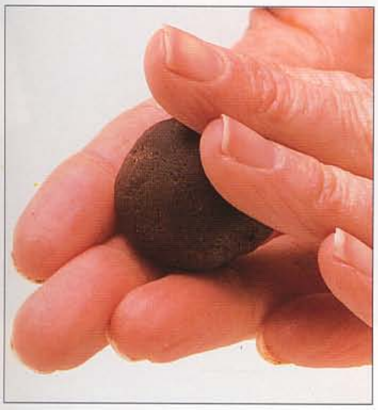
Otra manera de completar las trufas es poner la mezcla con manga en pilotines de papel de aluminio, pintados por dentro con una cobertura de chocolate fundido. Ponga la mezcla, mientras esté cremosa, en una manga de nilon con boquilla estrellada pequeña. Forme la trufa dentro del pilotín. Deje afirmar. Retire el pilotín.

Molde
Molde para torta de poca profundidad o de panecillo suizo, forrado con papel siliconado

Rendimiento
Aproximadamente 625g

Conservación
en refrigerador, 2 semanas, entre hojas de papel siliconado y en recipiente hermético

Para recubrir las trufas con chocolate



1 Tome trocitos de mezcla del tamaño de canicas y hágalas rodar suavemente entre las manos, que deberán estar frescas y secas.



2 Para recubrir una trufa en chocolate, hágala girar en el chocolate fundido con un tenedor. Al retirarla del bol, pase el tenedor sobre el borde para escurrir el exceso de chocolate, que caerá de nuevo en el bol.



3 Ponga las trufas bañadas en una hoja de papel vegetal o siliconado, bien separadas, para permitir que el chocolate endurezca.

Trufas de chocolate blanco

Las trufas de chocolate blanco tienen un sabor inigualable. Para conservar su color cremoso, pruebe bañarlas en cobertura blanca o hacerlas rodar por chocolate blanco finamente rallado, como alternativa al cacao que aquí se sugiere.

INGREDIENTES

180 g de chocolate blanco, cortado en pedazos

75 g de manteca sin sal, cortada en cubos

3 cucharadas de crema espesa

1 pizca de sal

1/2 cucharadita de licor de naranja

2 cucharadas de cacao en polvo tamizado para recubrir las trufas

1 Funda el chocolate con la manteca, la crema y la sal (véase p. 34). Retire del fuego y deje enfriar. Cuando la mezcla se haya enfriado, añada el licor. Cubra y lleve al refrigerador durante unas dos horas, hasta que esté firme.

2 Retire de la mezcla enfriada trocitos del tamaño de una canica y hágalos rodar entre las manos para darle forma de bolas. Si la preparación se pone difícil de manejar, devuélvala al refrigerador para seguir enfriando.

3 Ponga el cacao sobre una hoja de papel vegetal; haga rodar sobre este las trufas para recubrirlas de modo uniforme.

Rendimiento
Aproximadamente 30

Conservación
2 semanas en refrigerador, en recipiente con tapa y entre capas de papel siliconado



Fruta seca recubierta de chocolate

El chocolate combina estupendamente con las frutas secas, sobre todo con pecanas, almendras y nueces, si las acaramela antes de recubrirlas con chocolate. Al final de esta receta explico cómo se hace.

INGREDIENTES

750 g (1 1/2 libra) de chocolate cobertura o 750 g (1 1/2 libra) de chocolate común y 1 cucharada de aceite de girasol o maní

375 g de avellanas tostadas y peladas (véase p. 38) o nueces de macadamia

1 Temple la cobertura (véase p. 35) o funda el chocolate común con el aceite (véase p. 34). Para obtener mejores resultados, el chocolate cobertura debe estar a 31-32°C antes de ser utilizado para recubrir.

2 Haga una manga de papel grande (véase p. 46) y llénela con una parte del chocolate fundido. Corte un agujero en el cono y haga 40 motas del tamaño de una cucharadita de té en una de las placas para horno preparadas.

3 Disponga tres avellanas en triángulo sobre cada mota de chocolate y deje endurecer.

4 Vuelva a fundir el chocolate restante, si fuera necesario. Con un tenedor, sumerja un grupo de avellanas en el chocolate. Al retirar, pase suavemente por el borde del bol para que el exceso de chocolate vuelva al recipiente.

5 Ponga los grupos de avellanas en la segunda placa y deje secar. Repita con los grupos restantes.

NOTA
Para acaramelar la fruta seca, caliente 250 g de azúcar en una cacerola de base pesada, revolviendo constantemente hasta que tome un color caramelo claro. Retire del fuego y sumerja la fruta seca de a una por vez en el almíbar caliente, utilizando un tenedor. Deposite en una placa para horno ligeramente aceitada y deje secar.
Si el caramelo se espesa demasiado, recaliente a fuego muy suave. Es preciso dejar que las frutas secas acarameladas se enfríen por completo antes de utilizarlas para la receta anterior.

Moldes
Dos placas para horno planas, forradas con papel siliconado

Rendimiento
Aprox. 40 unidades

Conservación
En recipiente hermético, 2 semanas

Panforte di Siena



El panforte (palabra italiana que significa "pan duro") es, en realidad, una golosina muy especial, llena de fruta seca, miel, fruta abrillantada y especias. En Siena, en los escaparates de muchas tiendas se exhiben grandes pilas formadas por discos de panforte con bonitas envolturas. Se conserva bien y es un regalo atractivo, sobre todo si se lo envuelve en papel de tipo florentino.

INGREDIENTES

125 g de cáscaras de naranja y limón abrillantadas, picadas

1 cucharadas de coñac

125 g de almendras sin blanquear

125 g de avellanas sin blanquear

125 g de harina común

2 cucharadas de cacao en polvo

2 cucharadas de canela molida

1/2 cucharaditas de coriandro molido

1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica

150 g de azúcar granulado

150 ml de miel oscura fluida

1 cucharada de azúcar impalpable mezclada con 1/2 cucharadita canela

1 Mezcle la fruta abrillantada y el coñac en un bol y reserve.

2 Lleve a hervor una cacerola pequeña con agua. Agregue las almendras y espere que vuelva a hervir. Retire una almendra con una espumadera y estrújela para ver si la piel se desprende con facilidad. Si es así, escurra y pele las almendras. Si no, hierva 1 minuto más y pele.

3 Ponga las almendras en una placa plana y las avellanas en otra; lleve al horno precalentado y cocine a la temperatura mayor durante unos 8 minutos. De vez en cuando sacuda las placas para que las frutas se tuesten de manera pareja. Retire las frutas del horno y gradúelo a temperatura menor. Frote las avellanas en un paño para retirar los hollejos.

4 Pique gruesas las avellanas y las almendras; mezcle con la fruta abrillantada. Tamice la harina con el cacao y las especias; mezcle con la preparación anterior.

5 Ponga el azúcar y la miel en una cacerola pequeña, de base pesada. Revuelva sobre fuego suave hasta que el almíbar rompa el hervor. Luego hierva sin revolver hasta que el líquido llegue a 127°C, medidos con un termómetro para azúcar.

6 Vierta el almíbar caliente sobre la mezcla de frutas secas y abrillantadas, revolviendo para mezclar. Vierta en el molde preparado y hornee durante 40 minutos. Al retirar del horno, deje enfriar sobre rejilla de alambre.

7 Cuando haya enfriado parcialmente, espolvoree con el azúcar impalpable y la canela. Cuando el *panforte* esté frío, desmolde y deje endurecer varios días en lugar seco. Debe resultar masticable, pero lo suficientemente duro como para mantenerse plano y dejarse cortar en porciones.

Temperatura del horno
180°C/punto 4; luego 140°C/punto 1

Tiempo de cocción
40 minutos

Molde
Molde redondo, poco profundo, 20 cm, enmantecado y forrado con papel siliconado

Rendimiento
1 disco de 20 cm

Conservación
4 meses, envuelto en papel de alumino y en recipiente hermético

Camino pedregoso

A los niños les encanta esta golosina norteamericana, hecha con chocolate con leche, nueces y malvaviscos. El nombre se explica por la textura de su superficie.

INGREDIENTES

12 malvaviscos

90 g de nueces comunes o de pecana

500 g de chocolate con leche, picado *(véase p. 32)*

1 Corte los malvaviscos en cubitos y pique grueso las nueces. Funda el chocolate (véase p. 33)

2 Eche los malvaviscos y las nueces en el chocolate, revolviendo bien, y vierta sobre la placa para horno preparada. Con una espátula ligeramente aceitada, alise la superficie, cubriendo las nueces y los malvaviscos con el chocolate.

3 Deje reposar en el refrigerador durante 60-90 minutos; luego corte en trozos pequeños.

VARIACIÓN
Sustituya los malvaviscos y las nueces por chips de banana desecada y siga la receta.

Molde
Placa para horno plana, forrada con papel siliconado

Rendimiento
Aprox. 625g

Conservación
2 semanas en refrigerador

Crocante de chocolate



Cuando yo era adolescente y vivía en Nueva York, había una cadena de confiterías llamadas Loft's que preparaban un delicioso crocante. Años después me encantó descubrir que podía hacer esta versión, muy similar.

INGREDIENTES

250 g de almendras sin blanquear

250 g de azúcar granulado

4 cucharadas de agua

250 g de manteca sin sal, cortada en trozos pequeños

1 cucharada de jugo limón

250 g de chocolate común

1 Pique finamente un tercio de las almendras y reserve. Pique grueso los dos tercios restantes.

2 Ponga el azúcar y el agua en una cacerola de base pesada y revuelva sobre fuego suave hasta que el azúcar esté casi disuelta. Agregue la manteca y continúe revolviendo hasta que la preparación esté bien mezclada.

3 Añada las almendras picadas gruesas y cocine a fuego moderado, revolviendo ocasionalmente, hasta que la mezcla alcance los 150°C, medidos en un termómetro para azúcar.

4 El almíbar debe tomar un color de caramelo, pero en esta etapa es preciso poner mucho cuidado para evitar que se pegue y se queme.

5 En cuanto la mezcla alcance la temperatura debida, retire del fuego, agregue el jugo de limón, revuelva y vierta rápidamente en el molde preparado.

6 Antes de que el crocante cuaje, retírelo del molde y marque en la superficie cuadrados de 4 cm con un cuchillo afilado. Cuando esté frío, retire cuidadosamente el papel y corte o parta el crocante en pulcros cuadrados.

7 Funda el chocolate (véase p. 33). Esparza las almendras finamente picadas en un cuadrado de papel vegetal. Cubra la superficie de los cuadrados con chocolate; luego presione contra las almendras. Cubra la parte inferior del crocante de igual manera.

8 Deje endurecer el chocolate. Luego guarde en un recipiente hermético, entre capas de papel siliconado o vegetal.

Molde
Molde cuadrado para torta de 20 cm, base y lados forrados con papel siliconado

Rendimiento
Aproximadamente 625g

Conservación
En recipiente hermético, 2 semanas

Caramelos de pomelo al chocolate



El pomelo es una fruta cítrica muy grande. Su cáscara se presta especialmente para abrillantar. Su sabor es intenso y, una vez abrillantada, tiene un aspecto atractivamente traslúcido.

INGREDIENTES

2 pomelos o 3 naranjas grandes

1 litro de agua

500 g de azúcar granulado o refinado

180 g de chocolate común

1 Lave y seque la fruta. Con un cuchillo pequeño y afilado, haga 4 cortes de arriba abajo, formando cuartos. Retire la cáscara en pulcras secciones con forma de hoja. Ponga las cáscaras en una cacerola, cubra con abundante agua en ebullición y hierva a fuego suave durante 10 minutos. Refresque con agua fría; luego repita el proceso de hervido y refrescado, tantas veces como sea necesario para reducir el amargor cítrico hasta que le resulte agradable.

2 Disuelva el azúcar en el agua a fuego suave, añada las cáscaras y hierva a fuego suave durante 1 1/2 hora, hasta que estén blandas. Retire las cáscaras del almíbar y ponga a secar sobre rejilla de alambre. Escurra en un filtro y luego ponga en papel hasta que estén frías.

3 Funda el chocolate (véase p. 33). Corte las cáscaras en bastoncillos. Atraviese cada trozo con un palillo de madera y sumerja en el chocolate, unos hasta la mitad, otros por completo. Clave los palillos en una papa hasta que el chocolate endurezca.

Rendimiento
500g

Conservación
3 semanas, en recipiente hermético

Cremitas de menta

Un dulce favorito para después de cenar. El aceite de menta, que se puede comprar en las farmacias, da un resultado muy superior al de su esencia.



INGREDIENTES

375 g de azúcar granulado

125 ml de agua

1 cucharadita de jugo de limón

6-8 gotas de aceite de menta

Chocolate común para baño (véase Trufas de Ciruelas pasas al Armagnac, p. 122)

1 Ponga el azúcar, el agua y el jugo de limón en una cacerola de base pesada. Revuelva cuidadosamente sobre fuego moderado para disolver el azúcar. Pinte los costados de la cacerola con un pincel de repostería sumergido en agua, a fin de disolver los granos de azúcar.

2 Hierva hasta que el almíbar llegue a 115°C, medidos con un termómetro para azúcar. Retire del fuego y añada el aceite de menta.

3 Vierta sobre una superficie de trabajo húmeda. Deje enfriar varios minutos; luego trabaje con una espátula húmeda, haciendo movimientos en forma de 8. Trabaje la mezcla durante unos 10 minutos, hasta que se torne opaca y algo más dura. Si la mezcla aún sigue blanda, deje otros 30 minutos hasta que esté más firme.

4 Eche cucharaditas del *fondant* sobre papel siliconado. Deje enfriar.

5 Recubra los *fondants* con chocolate común, como se hace con las Trufas de ciruelas secas (véase p. 122)

Rendimiento
Aproximadamente 500 g

Conservación
En recipiente hermético, 2 semanas

Bocaditos crujientes de menta al chocolate

Esta confitura se puede preparar en pocos minutos y es perfecta para acompañar el café, después de la cena.

INGREDIENTES

125 g de chocolate común

6 gotas de aceite de menta

1 cucharada de azúcar

1 Funda el chocolate (véase p. 33). Deje reposar hasta que esté tibio, pero aún líquido. Añada el aceite de menta y el azúcar. Pruebe y agregue más aceite de menta, si quiere que los bocadillos tengan un sabor más fuerte.

2 Vierta la mezcla en la placa de horno preparada y extienda hasta formar un rectángulo de 16 x 23 cm, aproximadamente. Antes de que endurezca, marque cuadrados de 3,5 cm. Cuando esté firme y frío, corte en cuadrados.

Molde
2 placas para horno planas, forradas con papel siliconado

Rendimiento
Aprox. 24 unidades

Conservación
2 semanas en recipiente hermético

Crema de chocolate

La crema de chocolate siempre es muy apreciada entre los niños... y los adultos.



INGREDIENTES

425 g de azúcar granulado

250 ml de leche

1 cucharada de glucosa líquida

90 g de manteca sin sal

60 g de chocolate común

45 g de cacao en polvo

1 cucharadita de extracto de vainilla

60 g de nueces, picadas

1 Ponga el azúcar, la leche y la glucosa en una cacerola de base pesada, a fuego moderado, y revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Cocine sin revolver hasta que la temperatura llegue a 114°C, medido con termómetro para azúcar.

2 Mientras tanto, funda la manteca junto con el chocolate y el cacao (véase p. 34). Cuando el almíbar haya llegado a la temperatura debida, viértalo en la mezcla de chocolate. Agregue la vainilla y las nueces, revolviendo bien; vierta en el molde preparado.

3 Cuando la crema se haya endurecido, corte en cuadrados pequeños.

Molde
Molde cuadrado para torta, 20 x 20 cm, de poca profundidad, forrado con papel siliconado

Rendimiento
Aproximadamente 625g

Conservación
2 semanas en recipiente hermético

Huevos de chocolate

Puede presentar estas cáscaras de huevo rellenas de chocolate con un inocente disfraz, como si fueran huevos de gallina. Para hacer una variedad de huevos de chocolate, utilice moldes de plástico, que se pueden comprar en diversos tamaños. Los moldes se pueden llenar alternando cucharadas de chocolate blanco con chocolate común para lograr un efecto marmolado. Una vez desmoldados, las mitades de huevo se pueden unir con un poco de chocolate fundido.

INGREDIENTES

6 huevos pequeños

300 g de chocolate común continental

175 ml de crema espesa

90 g de praliné, finamente molido (véase p. 51)

2 cucharadas de ron blanco (optativo)

1 Con una aguja, agujeree el extremo ahusado de cada huevo. Use unas tijeras pequeñas para agrandar el agujero hasta 1 cm de diámetro, aproximadamente. Sacuda el huevo crudo dentro de un bol, para vaciarlo, y reserve el contenido para otro uso. Llene la cáscara con agua de la canilla y sacuda hasta que estén bien vacías y limpias. Séquelas en horno a fuego bajo durante 10 minutos.

2 Funda el chocolate (véase p. 33). Lleve la crema a punto de hervor en una cacerola pequeña, retire del fuego y agregue el chocolate, revolviendo bien. Haga lo mismo con el *praliné* y el ron. Rellene la cáscara de huevo con la mezcla, utilizando una cuchara o una manga, hasta que esté completa. Limpie el chocolate que haya podido chorrear por el exterior y enfríe hasta que esté firme. Selle los agujeros con una pequeña etiqueta redonda y ponga en una huevera o una canastilla, con las etiquetas hacia abajo.

VARIACIÓN

Rompa las cáscaras de los huevos ya rellenos y retírelas. Decore los huevos de chocolate con cintas angostas o envuelva con papel de aluminio de colores.

Rendimiento
6 huevos

Conservación
En refrigerador, 2 semanas

Huevos de chocolate marmolado, hechos en moldes de plástico, en un nido de rizos de chocolate



Salsas y rellenos

Si agregamos un rico relleno de chocolate a una torta o una suave salsa a un postre, de inmediato lo pasamos de lo cotidiano a lo lujoso. Las salsas y rellenos de chocolate que se presentan aquí son perfectas para las recetas a base de chocolate, pero también agregan una dimensión adicional a las recetas que no contienen chocolate. El éxito depende de la calidad del chocolate utilizado, como en todos estos casos. Escoja siempre un chocolate que tenga un alto contenido de sólidos de cacao y poco azúcar.

Salsa de chocolate

He aquí una alternativa sencilla a la Salsa de chocolate amargo. Esta se prepara con cacao en polvo.

INGREDIENTES

60 g de cacao en polvo

250 ml de agua

125 g de azúcar refinado

30 g de manteca

Hierva a fuego lento el cacao con el agua y el azúcar, revolviendo siempre, durante 3 minutos. Agregue la manteca, revuelva y deje recuperar el hervor. Agregue más agua, si fuera necesario, para lograr una consistencia que se pueda verter.

Rendimiento
300 ml

Conservación
2-3 días, cubierta y en refrigerador

Crema inglesa

La crema inglesa, una especie de natilla, ligera y suave, se presta para acompañar una variedad de postres de chocolate. También es base de muchos helados. Es preciso hacerla con cuidado para que las yemas de huevo no se aglutinen.

INGREDIENTES

300 ml de leche

1/2 vaina de vainilla, cortada en dos, o 1 cucharadita de extracto de vainilla

3 yemas de huevo

25 g de azúcar refinado

1 Lleve la leche casi a punto de hervor, junto con la vaina de vainilla, si la usa.

2 Bata las yemas con el azúcar hasta que estén espesas y pálidas; luego agregue la leche caliente, batiendo bien. Vuelva a poner la mezcla en la cacerola y cocine a fuego suave, revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que la crema espese un poco. La mezcla no debe hervir; de lo contrario se aglutina.

3 Filtre poniendo en un bol y deje enfriar para que espese más. Agregue el extracto de vainilla, si prefiere, y lleve al refrigerador.

VARIACIONES
Crema inglesa al café: Añada una cucharada de café instantáneo, diluido en un poquito de agua, a la receta básica.
Crema inglesa moca: Agregue 60 g chocolate común rallado y 1 cucharadita de café instantáneo a la crema, cuando haya espesado.
Crema inglesa al licor: Agregue una cucharada (o más, a gusto) de licor de pera o Grand Marnier.

Rendimiento
350 ml

Conservación
2-3 días, en refrigerador

Salsa de chocolate caliente

He aquí un buen sabor cremoso, tan apto para recubrir helados como budines calientes.

INGREDIENTES

125 ml de crema para batir

30 g de manteca sin sal

45 g de cacao en polvo, tamizado

60 g de azúcar impalpable

60 g de azúcar moreno oscuro, suave

1 pizca de sal

Ponga todos los ingredientes en una cacerola de base pesada, a fuego suave. Revuelva hasta que la mezcla esté uniforme y bien fundida. Aumente levemente el fuego y continúe cocinando durante 2 o 3 minutos. Si se desea una salsa más dulce, aumente la cantidad de azúcar.

Rendimiento
150 ml

Conservación
1-2 días, cubierta y en refrigerador



Salsa de chocolate amargo servida con un budín al vapor

LAS SALSAS SUAVES Y CREMOSAS, *preparadas con chocolate, añaden un placer adicional a muchos postres. Sírvalas calientes con un budín al vapor o con pasteles/tartaletas y tartas calientes, o frías con helados y frutas.*

Salsa de chocolate amargo

Rendimiento
300 ml

Conservación
1-2 días, cubierta y en refrigerador

INGREDIENTES

100 g de chocolate común continental o chocolate amargo para postre

30 g de manteca sin sal

5 cucharadas de agua

1 cucharada de ron o coñac

Funda juntos los tres primeros ingredientes en una cacerola pequeña, de base pesada, sobre fuego suave, revolviendo constantemente. Cuando los ingredientes estén bien mezclados, agregue el licor y revuelva. Sirva fría o caliente.

Ganache de chocolate

Esta versátil crema de chocolate se puede usar como relleno, como baño y como salsa.

INGREDIENTES

150 g de chocolate común continental, picado (véase p. 32)

150 g de chocolate común, picado (véase p. 32)

300 ml de crema espesa

1 Ponga el chocolate en un bol grande. Lleve la crema a punto de hervor, vierta el chocolate y deje reposar 5 minutos. Mezcle bien batiendo suavemente.

2 Continúe batiendo hasta que la *ganache* esté esponjosa y fría. No bata de más; de lo contrario quedará demasiado rígida como para extender. Si se va a usar la *ganache* como salsa, bata sólo hasta que esté mezclada y todavía caliente.

Rendimiento
Suficiente para rellenar y bañar una torta de 23 cm en dos capas; como salsa, 8 porciones

Conservación
2-3 días en refrigerador

Crema de manteca al chocolate

Las cremas de manteca son excelentes como relleno y baño de tortas en capas. Sus ingredientes básicos, como los utilizados en la Torta de Bodas de la página 66, son: yemas de huevo, manteca, agua y azúcar. Aquí doy una receta para una crema de manteca al chocolate común. Para hacerla con chocolate blanco, véase la receta de la Torta de chocolate blanco (p. 61).

INGREDIENTES

4 yemas de huevo

125 g de azúcar granulado

100 ml de agua

250 mg de manteca sin sal, cortada

100 g de chocolate común continental, fundido (véase p. 33)

1 Bata las yemas en un bol hasta que estén pálidas y espesas.

2 Caliente suavemente el azúcar con el agua en una cacerola de base pesada, hasta que se disuelva. Lleve a punto de hervor y deje hervir hasta que el almíbar llegue a punto bolita (115°C, medidos con termómetro para azúcar).

3 Vierta gradualmente el almíbar sobre las yemas, batiendo con batidora manual eléctrica (cuide de no verter el almíbar sobre las cuchillas de la batidora) hasta que la mezcla esté espesa y tibia.

4 Incorpore gradualmente la manteca ablandada, batiendo bien. Mezcle también el chocolate fundido.

Rendimiento
Suficiente para rellenar y bañar una torta de dos capas de 23 cm

Conservación
Es mejor utilizar la crema de manteca recién hecha.

Baño de chocolate

He aquí un baño rico y lustroso para las tortas. Con la receta de los éclairs *se da un baño más sencillo, a base de cacao (véase p. 83).*

INGREDIENTES

90 g de chocolate común continental

90 gr de chocolate común

125 g de manteca sin sal

1 cucharada de almíbar dorado

1 Rompa los dos chocolates en trozos pequeños.

2 Funda los trozos de chocolate con los otros ingredientes en una cacerola de base pesada (véase p. 34).

3 Ponga la torta a bañar sobre rejilla de alambre, en un plato grande, y vierta el baño por encima (véase p. 49)

Rendimiento
Suficiente para bañar una torta de 20-23 cm.

Relleno de damascos/chabacanos

Este cremoso relleno con frutas es excelente para tortas y arrollados de chocolate. Los damascos/chabacanos secos tienen un elevado contenido de azúcar, de modo que no hace falta agregar más endulzantes.

INGREDIENTES

1 cucharadita de gelatina

175 ml de agua

180 g de damascos secos

150 ml de crema para batir

1 Ponga la gelatina con 2 cucharadas de agua en una taza y deje esponjar. Ponga la taza en un cuenco de agua caliente hasta que la gelatina se haya disuelto.

2 Ponga los damascos con el agua restante en una cacerola de base pesada. Cubra la cacerola y deje hervir a fuego suave hasta que los damascos estén blandos y el agua se haya evaporado.

3 Reduzca a puré la fruta y la gelatina en una procesadora de alimentos; agregue la crema a la mezcla y vuelva a batir para lograr un relleno suave.

Rendimiento
Suficiente para rellenar una torta de dos capas de 20-23 cm

Coulis de frambuesas

Esta salsa roja, agria y con frutas, es deliciosa con todo tipo de creaciones de chocolate. Es preferible prepararla algo ácida para equilibrar el dulzor del postre.

INGREDIENTES

300 g de frambuesas, frescas o congeladas

90 g de azúcar impalpable

1 Ponga las frambuesas con el azúcar en un bol. Deje reposar por lo menos 1 hora para que surjan los sabores.

2 Reduzca a puré la fruta y el azúcar en una procesadora de alimentos (o bata con batidor).

3 Pase la mezcla por filtro fino en un bol, haciendo pasar todo el jugo posible. Sirva el *coulis* frío.

Rendimiento
300 ml

Conservación
2 días en refrigerador

Congelación
2 meses

Salsa de naranja

Con el jugo de naranjas sanguíneas frescas, que ahora se consigue envasado, se puede preparar una salsa rápida. Su sabor fuerte y ácido se lleva bien con las tortas o los budines ricos en chocolate.

INGREDIENTES

2 cucharadita de fécula de maíz

2 cucharadas de agua

300 ml de jugo de naranja sanguínea, recién exprimido

Azúcar a gusto, optativo

1 Ponga la fécula de maíz y el agua en un bol y mezcle hasta formar una pasta suave.

2 Vierta el jugo de naranja en una cacerola pequeña, de base pesada. Agregue la pasta de fécula, revolviendo.

3 Lleve la mezcla a hervor suave, sin dejar de revolver. Agregue azúcar a gusto, si es necesario. Es preferible consumir recién hecha.

Rendimiento
300 ml



Baño de chocolate recubriendo una Torte Sacher (véase p. 72)

Bebidas de chocolate

"Monsieur –me dijo una vez madame d'Arestel, superiora del convento de la Visitación de Belley, hace más de cincuenta años–, cuando usted desee preparar una taza de chocolate realmente bueno, prepárelo el día anterior, en una cafetera de porcelana, y déjelo reposar. El descanso de la noche lo concentrará, dándole una cualidad aterciopelada que lo hará aún más rico. Nuestro buen Dios no puede ofenderse por este pequeño refinamiento, puesto que Él mismo es todo perfección."

J. A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825

Chocolate caliente a la vienesa

Esta deliciosa bebida nos lleva a pensar en los grandes días del imperio austrohúngaro, cuando Viena era la ciudad más animada de Europa.

INGREDIENTES

- *150 ml de crema espesa*
- *900 ml de leche*
- *3 cucharadas de azúcar refinado*
- *1 cucharada de ron oscuro o coñac*
- *250 g de chocolate común continental, finamente picado (véase p. 32)*

1 Bata ligeramente la crema y reserve.

2 Caliente la leche en una cacerola grande, casi hasta punto de hervor. Retire del fuego y agregue, batiendo, el azúcar, el ron o coñac y todo el chocolate, menos una cucharada.

3 Llene con la preparación 4 tazas y añada una cucharada de crema batida. Espolvoree con el chocolate restante.

VARIACIÓN

Chocolate caliente a la mexicana

Para esta versión, omita la crema y agregue, revolviendo bien, una pizca de clavo molido y media cucharadita de canela molida.

Rendimiento
4 porciones

Batido de chocolate

En los tiempos en que los drug stores tenían fuentes de gaseosas, esta era una de las bebidas más populares. Quizá sea demasiado para el gusto actual, pero como bebida reanimante o como placer ocasional resulta difícil de superar.

INGREDIENTES

- *300 ml de leche*
- *2 cucharadas colmadas de polvo para bebidas malteadas*
- *2 cucharadas colmadas de chocolate para beber*
- *4 cucharadas colmadas helado de chocolate o vainilla*
- *2 medidas de helado de chocolate*

Pase por la batidora la leche, el polvo para bebidas malteadas, el chocolate para beber y 4 cucharadas de helado. Divida la mezcla entre 2 vasos altos y sirva con una cucharada de helado de chocolate flotando en cada uno.

Rendimiento
2 porciones

Chocolate helado

Use esta receta para preparar Café Lièegeois: agregue una cucharada de helado de vainilla o chocolate al chocolate helado y corone con crema batida y un espolvoreado de canela o cacao.

INGREDIENTES

- *250 g de azúcar granulado*
- *300 ml de agua*
- *60 g de cacao en polvo*
- *2 cucharaditas de café instantáneo expreso en polvo*
- *1,25 l de leche*

1 Disuelva el azúcar en el agua a fuego suave; luego lleve a ebullición y hierva a fuego fuerte por 3 minutos. Agregue, batiendo bien, el cacao y el café en polvo.

2 Deje enfriar. Luego lleve al refrigerador hasta el momento de servir.

3 Vierta 50-90 ml del almíbar en un vaso y llene con leche. Sirva en vasos escarchados con cubos de hielo.

Rendimiento
4-6 porciones

CAFÉ CON CHOCOLATE

Es bien conocida la afinidad del chocolate con el café. Los chocolate servidos con el café, después de la cena, son irresistibles. Un espolvoreado de chocolate o cacao sobre la espuma lechosa del *cappuccino* aumenta su riqueza. Una pizca de cacao en el café molido, cualquiera sea su cafetera, realzará su sabor. Y si se desea una delicia especial para después de cenar, ponga un pequeño cuadrado de chocolate en una taza precalentada, llene con café caliente recién hecho, una cucharadita de coñac y una fina capa de crema encima. Sirva sin revolver.



Un pequeño abanico de chocolate, plantado en la crema batida, pone el lujoso toque final

CHOCOLATE CALIENTE A LA VIENESA *Estupenda y reconfortante mezcla de rico chocolate común, crema y leche, con un perverso toque de licor*

El Batido de chocolate recibe su nombre de la cucharada de helado que tiene en la superficie

BATIDO DE CHOCOLATE. *En otros tiempos, especialidad de las heladerías; estupenda manera de beber chocolate.*

Moctezuma

He aquí una buena bebida para servir en el verano, después de cenar, quizás al aire libre.

INGREDIENTES

- *600 ml leche*
- *1 cucharada de azúcar granulado*
- *90 g de chocolate común continental*
- *1/8 de cucharadita de canela*
- *1/8 de cucharada de pimienta de Tabasco*
- *5 cucharadas de ron*
- *90 ml de coñac o calvados*
- *Cáscara rallada de 1/2 limón*
- *hielo molido*

1 Caliente suavemente la leche con el azúcar, el chocolate, la canela y la pimienta de Jamaica; revuelva constantemente hasta que todo esté bien mezclado. Retire del fuego y deje enfriar.

2 Pase la mezcla a una coctelera, agregue los demás ingredientes y agite. Sirva en 4 vasos, muy frío.

Rendimiento
4 cócteles

Alexander de cognac

La crema de cacao, un popular licor saborizado con chocolate, se usa para muchos cócteles exóticos. Los que incluyen crema son ideales para servir después de la comida o en una reunión invernal, en vez del ponche de huevos.

INGREDIENTES

- *Cubos de hielo*
- *125 ml de coñac*
- *125 ml de crema de cacao*
- *125 ml de crema espesa*
- *nuez moscada recién rallada*

Ponga en una coctelera los cubos de hielo, el coñac, la crema de cacao y la crema espesa. Sacuda bien; luego filtre llenando cuatro copas de cóctel. Ralle nuez moscada sobre cada copa y sirva inmediatamente.

VARIACIONES

Nureyev
Cantidades iguales de: vodka y crema de cacao incolora.

Pavlova
Cantidades iguales de: vodka, crema de cacao y crema.

Pushkin
Cantidades iguales de: vodka, gin y crema de cacao.

Crow
Cantidades iguales de: whisky o bourbon y crema de cacao, con trozo de cáscara de naranja amarga.

Rendimiento
4 cócteles



El Crow incluye whisky y crema de cacao

El Nureyev tiene un toque ruso